

MAGGIO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

FRAGOLE
DAL RISOTTO
AI CASONCELLI
E IN VERSIONE
SEMIFREDDO

**ALESSANDRO
BORGHESE**
FIRMA
IL NOSTRO
RICETTARIO

MOZZARELLA
COME CAPIRE
QUANDO
È BUONA
PER DAVVERO

VIVA LA PASTA

Gratinata e croccante (come questa), all'uovo e ripiena di formaggio, con pesto e fave fresche. E poi, certo, la lasagna classica

#LACUCINAITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

AEG

DESIGN
SORPRENDENTE,
PENSATO
PER STUPIRE

Scopri i nuovi elettrodomestici AEG



CHALLENGE THE EXPECTED



CONCORSO NAZIONALE AEG KITCHEN DESIGN CONTEST

CONDIVIDI IL TUO
TALENTO

PARTECIPA CON IL TUO
PROGETTO DI CUCINA
E VINCI GLI ESCLUSIVI
PREMI IN PALIO

Maggiori informazioni su **aeg.it**



Concorso valido dal 11.04.2025 al 31.07.2025 per caricare il progetto e dal 1.08.2025 al 30.09.2025 per votare. Stima valore montepremi complessivo € 19.472,00. Per maggiori info consulta il regolamento su www.kitchendesigncontest.it





Allegrini



UN NUOVO BLEND CREATO DOVE NASCONO LE LEGGENDE

Grola è il simbolo dello spirito innovativo di Allegrini.
Nato da un terroir unico, esprime intensità ed eleganza senza pari.
Un vino che celebra la Valpolicella Classica con personalità,
contemporaneità, rompendone gli schemi.

allegrini.it

UN AMORE PER LA PASTA



Sono qui in redazione con Rita Orlandi, la nostra grafica che mi ispira sempre quando è il momento di scrivere l'editoriale (grazie eh). Questa volta mi ha detto; perché non parli del tuo amore indiscusso per la pasta? Lo ammetto, nulla mi fa sorgere un repentino appetito più di un piatto di pasta o di una lasagna al forno, non parliamo poi quando c'è la crosticina sopra. Mi ricorda tante cose, molte serate di maccheroni saltati in padella fino a che diventavano

croccanti, di sugose frittate di spaghetti quando ero bambina sulla spiaggia di Sant'Irene dove si allestiva tutto come per un grande pranzo, persino con il tendone per cambiarsi il costume, in una regione, la Calabria, che non era mia ma che sentivo mia per ospitalità e accoglienza. E ancora la pasta fresca preparata alle prime luci dell'alba dalle zie Pine (si chiamavano uguali) che io guardavo per ore lavorare la farina. La pasta per me è l'Italia, semplice, eccellente, sempre diversa (ne abbiamo più di 300 tipologie), rassicurante, procuratrice di felicità anche se data un po' per scontata, complice, affettuosa. A me piace come nella copertina di questo numero, ricca, voluttuosa, con diverse consistenze, con le verdure croccanti e i formaggi filanti, ma a volte anche quasi senza condimento per sentire il sapore del grano, magari con un morso un po' tenace, con poco olio di quello buono ricco di polifenoli. Non so voi, ma a me è venuta fame. Con affetto, sempre.

Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it Instagram maddalenafossati



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it
Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione
cucina@lacucinaitaliana.it o La Cucina Italiana, via A. Bordonì 7, 20124 Milano.

In digitale
Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi
Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!



VERO O FALSO?

**1. IL LATTE DI CAPRA È PIÙ GRASSO
DEL LATTE VACCINO**

☐ VERO ☐ FALSO

**2. L' HAMBURGER È NATO NELLA
CITTÀ DI AMBURGO IN GERMANIA**

☐ VERO ☐ FALSO

**3. LE PUNTARELLE SONO I GERMOGLI
DELLA SCAROLA**

☐ VERO ☐ FALSO

**4. LA RASPADURA È L' INSIEME DEI RASPI
AVANZATI DOPO LA VENDEMMIA**

☐ VERO ☐ FALSO

**5. IL TARTUFO DI MARE
È UN MOLLUSCO BIVALVE**

☐ VERO ☐ FALSO

1. VERO: IL LATTE DI CAPRA CONTIENE IL 57% DI LIPIDI,
IL LATTE VACCINO IL 50%. 2. FALSO: È NATO A NEW YORK
CON IL NOME DI HAMBURGER STEAK, BISTECCA
AMBURGHESE, FORSE PER UN'USANZA DI EBREI RUSSI
CHE CHIAMARONO CON UN NOME EUROPEO
UNA LORO PREPARAZIONE SIMILE. 3. FALSO: SONO
I GERMOGLI DI PARTICOLARI VARIETÀ DI CATTOLIGNA,
LODIGIANO, CHE VIENE SERVITO DOPO UNA RASCHIATURA
CHE LO RIDUCE IN SOTTILI PETALI ARRICCIATI. 5. VERO:
HA CONCHIGLIA ARROTONDATA E RUGOSA, ED È TRA
I MIGLIORI FRUTTI DI MARE DA CONSUMARE CRUDI.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. ADOBESTOCK

LA CUCINA ITALIANA

N. 05 – Maggio 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (capeservizio) – aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette CESARE BATTISTI, ALESSANDRO BORGHESE, ARIANNA CONSIGLIO,
GIACOMO DEVOTO, ALAIN DUCASSE, SARA FOSCHINI, ALBERTO LANDGRAFF,
PIETRO MAGGI, FULVIO MARINO, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI,
EMMANUEL PILON, RENÉ REDZEPI, GIOVANNI RUGGIERI, SARA TIENI

Per i testi GIADA BELLEGOTTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA GRIGNAFFINI,
ANDREA LONARDI, SARA MAGRO, ELISABETTA MORO, CARLO OTTAVIANO,
PIER LUIGI PETRILLO, ANDREA PETRINI, PIETRO RUSSO, FABIANA SALSÌ,
SALVATORE SPATAFORA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR

Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDU,
MAURIZIO CAMAGNA, GIOVANNA DI LUSCIANDRO, VINCENT FERRANÉ,
CAMILLA GIACINTI, MARTIN KAUFMANN, ANTHONY LANNERETONNE,
RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MARIA GIULIA PIERONI,
MARIKA SARZI SARTORI, VALENTINA SOMMARIVA,
AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES,
AG. GETTY IMAGES, AG. PARALLELOZERO, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI

Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor
RAFFAELLA BUDA

Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director
BENEDETTA BATAZZI

Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director
EMMELINE ELIANTONIO

Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & LCI Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordonì 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.

La assaggi, ti conquista...



**E VINCI CON
BRIMI UN
SOGGIORNO DA**

5.000 €

**E 28 WEEKEND PER
DUE PERSONE
IN UN VITALPINA
HOTEL SÜDTIROL**

Muoversi all'aria aperta,
rilassarsi in piscina e sauna,
mangiare in compagnia e per
una volta pensare a sé stessi.
Alcuni tra i migliori alberghi
dell'Alto Adige per una
vacanza all'insegna della
sostenibilità: regionale,
autentica e vicina alla natura.
www.vitalpina.info


**VITALPINA
HOTELS
SÜDTIROL**



COME PARTECIPARE:

Dal 01/04/2025 al 31/10/2025 compra
un multipack mozzarella Brimi, vai sul sito
www.vinciconbrimi.it e inserisci i tuoi dati
e quelli dello scontrino d'acquisto.
Scopri subito se hai vinto uno dei 28 weekend
in palio e partecipa all'estrazione finale.

www.vinciconbrimi.it

SOMMARIO

MAGGIO 2025



31

Risotto
alle fragole



36

Carlotta Perego,
Cucina Botanica,
prepara le
tigelle vegane

93

Tomaxelle
della Lunigiana



75

Crostone al burro
con crema
di piselli e rucola

- 5 Editoriale**
- 13 Notizie di cibo**
Indirizzi, aperture,
oggetti e novità per amanti
della buona tavola
- 16 La cucina italiana
verso l'Unesco**
La transumanza, un ponte
tra uomo, natura e animali
- 18 Scegliere il meglio**
Impariamo a conoscere
gli ingredienti:
la mozzarella
- 20 Cibo, amore e fantasia**
La primavera nel piatto
- 22 Mani in pasta**
Fulvio Marino
ci insegna a preparare
il *pan de sorc* friulano
- 26 Intervista doppia**
Brodetto vs cacciucco
- 27 A tavola con stile**
Le buone maniere
del pranzo di nozze
- 28 L'ingrediente**
Arrivano le fragole
- 36 Mondo vegetale**
Le tigelle vegane
di Carlotta Perego

- 39 Come si fa**
Tre dolci al cucchiaino:
crème caramel,
crème brûlée,
crema catalana
- 44 La lettrice in redazione**
Laganella con
carciofi, mentuccia
e crema di ceci
- 46 Nel bicchiere**
I tre Master of Wine
italiani raccontano
i vini rossi di montagna

RICETTARIO

A cura di
Alessandro Borghese

- 55 Aperitivi**
- 59 Antipasti**
- 64 Primi**
- 68 Pesci**
- 73 Vegetali**
- 77 Carni e uova**
- 81 Formaggi**
- 85 Dolci**
- 90 Le ricette del territorio**
Alla scoperta
della Lunigiana

- 99 Pranzo di festa**
La lasagna classica
- 100 Una ricetta, tre chef**
La lasagna secondo
tre grandi cuochi:
René Redzepi,
Alberto Landgraf
e Alain Ducasse
- 104 Gli indispensabili**
Tutto quello che
serve per preparare
le lasagne
- 106 Provato per voi**
Cinque ricette con
il forno combinato
- 114 Fatto in casa**
Il ketchup: facile,
in poche mosse.

GUIDE

- 10 Che cosa cuciniamo
questo mese**
- 10 Le misure
a portata di mano**
- 116 Al mercato**
- 117 In dispensa**
- 118 Indirizzi**
- 120 I menù di maggio**



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Arancinetti di riso ai piselli con mozzarella e pancetta M 1h50' (+1h)	58
Asparagi, salsa montata al vermouth e gamberi rossi scottati F 40'	62
Bruschette con fragole, noci, caprino F 20'	35
Ketchup F 45'	114
Pan de sorc M 1h10' (+3h30')	24
Plum cake di verdure con robiola e ravanelli M 1h40'	62
Schiacciata di zucchine, cipollotto di Tropea e caciocavallo F 1h (+1h)	58
Tartine con lardo e chutney di cipollotto al peperoncino F 40'	58
Tigelle di primavera M 50' (+4h30')	37
Vol-au-vent, crema di anacardi e baccalà piccante M 1h (+12h)	63

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Casoncelli con stracchino e fragole M 1h15' (+2h)	34
Fusilloni con crema di pecorino, fave e menta F 45'	67
Gnocchi di ricotta con pesto siciliano F 1h	67
Laganella con carciofi, mentuccia e crema di ceci M 3h40' (+24h)	44
Lasagna classica F 3h15'	99
Lasagnette ricamate M 1h10' (+1h)	96
Orzo in insalata con zucchine, sedano, mango e feta F 30'	67
Paccheri con asparagi e zucchine novelle M 1h25'	111
Panigazzi con muscoli spezzini M 1h30' (+1h)	96
Risotto alle fragole M 45'	35
Risotto con pesto di spinaci e «carpaccio» di mele F 45'	112



PESCI

Baccalà con pomodorini confit e fagiolini F 1h20'	112
Gallinella al forno con panatura croccante alle vongole M 50'	72
Hamburger di sgombero in panini al latte con fiori di zucca in pastella M 1h15' (+3h)	69
Tonno scottato con «caponata» di verdure F 1h10'	72

VEGETALI

Crostone al burro e aceto con crema di piselli e rucola F 30'	76
--	----

Fiori di zucca ripieni di ricotta, maggiorana e limone gratinati M 40'	76
Lattuga, panna e fragole F 45'	35
Patata dolce arrostita, caprino, 'nduja ed erbe aromatiche F 1h	76

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Alette di pollo fritte con «tzatziki» all'aglio nero M 1h	80
Costine di maiale laccate con cipolline e salsa barbecue M 2h30' (+30')	80
Filetto di fassona con salsa al vino bianco e spinaci scottati M 1h	80
Filetto di maiale con pancetta, erbe aromatiche e salsa di fragole M 40'	35
Ricotta al forno, lattughini alla salsa verde e pomodorini F 50'	84
Sedani ripieni M 1h10'	97
Soufflé di Gruyère con gelato alla vaniglia M 1h30'	84
Spezzatino di pollo con salsa di latte al curry e limone F 1h10'	112
Toma di capra, composta di rabarbaro e pane di segale croccante F 25'	84
Tomaxelle F 1h25' (+20')	96

DOLCI E BEVANDE

Crème brûlée F 1h10' (+1h)	42
Crème caramel F 1h20' (+2h)	41
Crema catalana F 30' (+3h)	43
Crostata con frangipane, lemon curd e fragole M 1h40' (+12h)	88
Crema pasticciera alla panna con frutti di bosco e sfoglia caramellata F 35'	88
Panna cotta con sciroppo di ciliegie e briciole di torta in tazza M 30' (6h)	112
Salame di bucce di arancia F 45' (+2h)	97
Semifreddo alle fragole M 50' (+24h)	34
Tate Tatin di nespole al timo M 1h35' (+12h)	88

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

NOVITÀ

mugele's brand identity



**IL GUSTO
di una volta**

YOGURT GOURMET

I CLASSICI DA RISCOPRIRE

**100% LATTE
dell'Alto Adige**



**CREMOSITÀ
irresistibile**

Tre classici, una promessa: momenti di deliziosa cremosità per veri golosi. Il nuovo Yogurt Gourmet di Mila, con il 100% latte dell'Alto Adige, risveglia ad ogni cucchiata il ricordo dei sapori di un tempo.

WWW.MILA.IT



Miele

Un amore che dura una vita.

Miele una volta,
Miele per sempre.

Miele. Immer Besser.



NOTIZIE DI CIBO

MAGGIO 2025



A CURA DI ANGELA ODORE



Tutti pazzi per la cucina italiana! La seconda edizione di *La Migliore Ricetta Italiana* è stata un trionfo e ci ha dimostrato la vostra passione e creatività ai fornelli. Siete pronti a partecipare di nuovo? La terza edizione sta per iniziare e quest'anno sarà ancora più speciale, nell'attesa di sapere se la nostra cucina diventerà patrimonio Unesco. Mandate le vostre ricette, quelle storiche di famiglia, quelle del cuore o anche i nuovi esperimenti ben riusciti, a [@lamigliorericettaitaliana](https://lamigliorericettaitaliana.it) o la@lacucinaitaliana.it: le selezioneremo, le cucineremo, le pubblicheremo sul giornale, sul sito e sui nostri canali social con il bollino che vedete qui sopra. Tutte le informazioni su lacucinaitaliana.it



Inquadra il QR code per accedere alla pagina dedicata. Ora tocca a te, crea il tuo piatto e spediscilo alla redazione.



STRANO, MA BUONO!

Pesto classico



Germogli di alfalfa



Fave lessate e pelate



Condite generosamente le fave e i germogli alfalfa con pesto classico. Mescolate così che gli ingredienti siano ben amalgamati. Servite come antipasto vegetale su un crostino di pane di segale tostato oppure come accompagnamento a un piatto di formaggi freschi. Il tocco in più? Poca scorza di limone grattugiata.



TUTTI INSIEME PER L'UNESCO

Al Vinitaly per sostenere la candidatura della cucina italiana a Patrimonio dell'Umanità

«La cucina italiana siamo noi», con queste parole il nostro direttore, Maddalena Fossati Dondero, ha incantato il pubblico del Vinitaly 2025 presente alla conferenza sulla candidatura della cucina italiana a Patrimonio immateriale dell'Umanità. Un momento importante – in concomitanza della 57° edizione del Salone del Vino di Verona – per fare il punto della situazione su una sfida storica per il nostro Paese, in attesa del pronunciamento finale previsto per il prossimo 10 dicembre. Tante le personalità presenti sul palco, tra cui il professor Pier Luigi Petrillo che ha elencato i tre punti salienti contenuti nel dossier della candidatura:

1) la cucina italiana è un mosaico di diversità; 2) è un gesto quotidiano; 3) è fondata sul rispetto della sostenibilità e della diversità bioculturale.

Massimo Bottura, chef trisrellato dell'Osteria Francescana, tra i grandi nomi arruolati per il progetto, ha invece sottolineato come “la cucina italiana è un rito collettivo che ci unisce, memoria condivisa, linguaggio di un popolo che ha scelto il cibo per raccontarsi, è il patrimonio che vive nei gesti di ogni giorno”, mentre il Sottosegretario di Stato alla Cultura Gianmarco Mazzi ha annunciato l'idea di realizzare, il 21 settembre, una giornata dedicata al “pranzo della domenica” con grandi tavolate allestite nelle principali piazze italiane. In chiusura un appello del Direttore alle ragazze presenti in sala: “Non abbiate paura e spingetevi a fare le cose più impensabili. Questa candidatura è iniziata da me insieme a una serie di donne che avevano voglia di fare”. SALVATORE SPATAFORA

GOLOSO CHI LEGGE



Funghi, asparagi, erbe e tanti altri ingredienti dei boschi e delle campagne toscane. Sono i protagonisti di un ricettario che propone una dieta sana e più sostenibile. **Andrea Gamannossi, La Toscana verde, Carlo Zella Editore, 13 euro.**



Dal rock alla terra. Un ex cronista musicale scopre negli orti sociali una nuova prospettiva. Stagioni, acqua e natura gli rivelano un modo più rispettoso di abitare il mondo e di seguirne il ritmo. **Marco Dentì, La terra di tutti, Jimenez, 15 euro.**



Una trilogia dedicata a Giulia di Barolo, nobile filantropa creatrice del re dei vini. Una storia d'amore, di potere e di successo femminile, sullo sfondo delle Langhe. **Marina Marazza, Sangue delle Langhe, Solferino, 19,95 euro.**

DRINK DA CAMPIONI

Torna il più importante premio del buon bere, mentre in tutta Italia impazza la mixology-mania

Il mondo della mixology sta vivendo la sua stagione più interessante. Un cocktail ben fatto a fine giornata è un modo di premiarsi, di stare in compagnia in ambienti eleganti. Ed è nato il Roma Bar Show Awards, già alla terza edizione, per premiare i migliori bar e bartender del nostro Paese. L'appuntamento è il 26 maggio al Roma Bar Show, per la finalissima sul palco del Palazzo dei Congressi dell'Eur. In sette categorie, si premia un'arte sempre più raffinata, quasi comparabile all'alta cucina per gli abbinamenti creativi e innovativi.

Per dare un'idea del livello raggiunto dal settore, si pensi alla capacità di attrazione di certi bar, anche nei cinque stelle più lussuosi del nostro Paese, dove si possono prenotare lezioni per preparare i cocktail classici, come il Negroni del resort Rosewood Castiglion del Bosco in Val d'Orcia. E sono nate collaborazioni inaspettate come quella tra l'Hotel Sacher di Vienna e il mitico Camparino in Galleria a Milano, dove fino al 15 maggio si propone la star delle torte con il drink Mi-Vi (Milano-Vienna), fatto apposta per l'occasione. SARA MAGRO

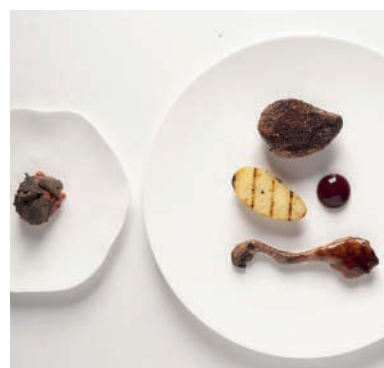


COLTIVIAMO CONOSCENZA

Come cambieranno le coltivazioni per adattarsi all'aumento costante delle temperature? Quali innovazioni si potranno sviluppare? A queste e ad altre domande cercheranno di rispondere il fisico Claudio Cassardo, il climatologo Antonello Pasini e gli altri illustri ospiti del Food&Science Festival 2025, a Mantova dal 16 al 18 maggio. Tema della nona edizione, i cambiamenti epocali in corso nel settore agroalimentare. foodsciencefestival.it S.M.



IL RISTORANTE



Al Borgia Milano, il bel locale di Edoardo Borgia, il talentuoso chef Giacomo Lovato crea un menù sul momento celebrando l'ospite con una sorprendente esperienza di gusto su misura. **Il ristorante** Si accede attraverso una gradevole corte interna che rende il luogo più defilato ed esclusivo; l'atmosfera è metropolitana e vibrante, figlia di un concept innovativo che s'inserisce nel panorama della ristorazione meneghina di qualità in modo fresco e originale. **Il menù** Guidato dall'estro dello chef, spizzico dai tre menù presenti, passando dalla magistrale Tartare di Cervo addomesticata da una raffinata salsa dolceforte al Pescato del giorno (Cernia Gialla), gamberi rosa, emulsione d'aglio e carciofi, di fine esecuzione; ai Fusilli al bronzo (Barilla) con brodetto di granchio blu allo zafferano, ceci, limone e olio all'alloro, piatto di estrazione comfort nobilitato ad hoc, segue la prorompente, quasi carnale, Scarola reinterpretata come un "coniglio alla ligure", con i pinoli che ne esaltano acidità e amarezze. **Il giudizio** Lovato nel tempo è cresciuto, il suo interesse è maturato, ha affinato e raffinato le già valide tecniche della sua cucina diretta e stimolante e soprattutto coraggiosa. ANDREA GRIGNAFFINI

LA TRANSUMANZA, UN PONTE TRA UOMO, NATURA E ANIMALI

*Un gesto antico di grande potenza che ha molto da insegnare anche oggi.
Un percorso da seguire per custodire il buono e il bello del nostro Paese*

DI **PIER LUIGI PETRILLO**

Risale al primo secolo avanti Cristo la prima regolamentazione della pratica della transumanza ovvero dell'allevamento del bestiame in modo nomade, attraverso il loro spostamento stagionale tra diverse aree geografiche e climatiche. Ogni anno, in primavera e in autunno, i pastori transumanti organizzano lo spostamento di migliaia di animali lungo i tradizionali sentieri pastorali; si spostano a piedi o a cavallo, guidati dai loro cani e talvolta accompagnati dalle loro famiglie proseguendo in una pratica ancestrale che si basa su una profonda conoscenza dell'ambiente e su un rispetto sacro degli animali e delle risorse naturali.

La transumanza, rappresentando per secoli la principale forma di allevamento, venne codificata dai normanni nel 1115 e resa «moderna» da Federico II in occasione della convocazione a Foggia, nel 1240, del primo Parlamento al mondo. Ed è proprio Foggia a essere storicamente il centro del «potere» della transumanza, se si pensa che re Alfonso d'Aragona, nella prima metà del 1400, istituisce qui la Regia Dogana della Mena delle Pecore per regolamentare l'accesso ai terreni in tutto il regno.

Oggi la transumanza continua a essere praticata in Puglia, Abruzzo, Molise, Campania ma anche in Lombardia, Veneto, Alto Adige, da pastori eroici che, come vere e proprie sentinelle di biodiversità, sono convinti che assecondare i cicli stagionali assicuri il benessere animale e, di conseguenza, prodotti migliori e più saporiti. Ed è vero: basti assaggiare un formaggio prodotto da latte di mucche podoliche transumanti per averne conferma.

La transumanza oggi modella le relazioni tra uomini, animali ed ecosistemi, collega i territori, contribuisce alla conservazione e alla salvaguardia



delle razze locali, migliora la fertilità del suolo, valorizza una grande varietà di risorse foraggere e struttura una comunità pastorale transumante lungo «beni comuni» costituiti da proprietà pubbliche e private.

È per questo che l'UNESCO, su proposta di Italia, Grecia e Austria, l'ha riconosciuta patrimonio dell'umanità evidenziando come una tradizione antica come la transumanza abbia tanto da insegnare a chi oggi vuole produrre in modo sostenibile. ■

Pier Luigi Petrillo è professore ordinario di diritto comparato dei beni culturali e Direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale



immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. È stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO ed è l'autore di numerosi dossier di candidatura nelle Liste UNESCO.

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETAAdizem



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.



LA MOZZARELLA

Ecco come capire quando è davvero buona A CURA DI FABIANA SALSÌ E STEFANIA VIRONE VITTOR

RICONOSCI LA QUALITÀ CON I 5 SENSI

I consigli del presidente Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) Pietro Carlo Adami

VISTA – «La bufala è bianco porcellana, ha la scorza spessa e forma irregolare data dalla mozzatura. Il fiordilatte è bianco latte, ha una scorza sottile e una forma regolare».

OLFATTO – «La prima ha il profumo di yogurt e sentori animali, il secondo di latte con piacevoli note acidule».

TATTO – «Una bufala ben fatta è spugnosa, il fiordilatte elastico»

GUSTO – «La bufala deve avere un sapore sapido ma bilanciato, con una media persistenza al palato (rarity per un formaggio fresco). Il fiordilatte è più delicato, con tutti i sentori del latte».

UDITO – «Una buona bufala è resistente al morso, che si distingue per il rumore stridente. Il fiordilatte si scioglie in bocca».

FIORDILATTE VS MOZZARELLA DI BUFALA

Antichi formaggi a pasta filata, mozzarella di bufala e fiordilatte sono tanto simili nell'aspetto quanto diversi nei sapori e nella consistenza, anzitutto per le materie prime che li contraddistinguono. La prima è sempre prodotta con latte di bufala e l'unica a fregiarsi della Dop è quella fatta con latte di bufala di razza Mediterranea Italiana in alcune aree del Centro-sud secondo le regole del disciplinare del Consorzio di tutela. Il fiordilatte è prodotto solo con latte vaccino e diverse zone d'Italia vantano tipicità. Tra i più antichi c'è quello di Agerola (Napoli), mentre quello di Gioia del Colle è Dop e – curiosità – è l'unico fiordilatte chiamato «mozzarella».

COME LEGGERE L'ETICHETTA

MOZZARELLA DI BUFALA

Gli ingredienti: latte di bufala, caglio e sale. Inoltre sono indicati la provenienza del latte e il nome del produttore. Se è un associato al Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop ne riporta il marchio (un bollino con la testa di bufala stilizzata). Se non lo è, c'è scritto «mozzarella con latte di bufala».

FIORDILATTE – Gli ingredienti: latte vaccino, sale e caglio. Oltre alla provenienza del latte e il nome del produttore, riporta eventualmente il marchio Dop.

COME SI CONSERVA

«Mozzarella di bufala e fiordilatte sprigionano al meglio il loro sapore quando sono fresche, perciò andrebbero mangiate subito. Si conservano per 2-3 giorni a temperatura ambiente, sempre nel loro liquido di governo che funge da conservante naturale e ne preserva le caratteristiche organolettiche. Entrambi vanno messi in frigo solo quando fa troppo caldo. Così come il caldo, anche le basse temperature ne alterano la struttura», dice il presidente di Onaf Pietro Carlo Adami.

E per la pizza?

Il consiglio di Francesco Capece della pizzeria Confine di Milano: «La bufala andrebbe mangiata cruda anche sulla pizza. Il fiordilatte si presta meglio alla cottura: meno grasso, trattiene i liquidi e il sapore. Per la pizza in casa tagliatelo a listarelle e fatelo scolare due giorni in frigo. Aggiungetelo due minuti prima del termine della cottura».



Come si abbina?

Marianna Vitale, chef stellata di Sud a Quarto Flegreo (Napoli): «In Campania amiamo accompagnare la bufala al succo di limone. Io la preparo anche con scorza grattugiata. Oppure con il pesce crudo: la dolcezza dei gamberi si sposa con una mozzarella saporita e un extravergine dal finale amaro».

Con che vino?

Si abbina a bollicine semplici o vini bianchi giovani e di buona acidità e sapidità purché non intensi o troppo aromatici per non coprirne il gusto. Per il fiordilatte, Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene o Soave Classico. Per la bufala, Franciacorta Brut o Greco di Tufo. Per entrambe, abbinamento regionale con Asprinio di Aversa. V.V.

L'ORIGINE DEL NOME

«Mozzarella è una voce di origine meridionale, attestata già nel XVI secolo. Il termine deriva probabilmente da mozza, nome di un tipo di formaggio, a sua volta dal verbo mozzare ossia "tagliare di netto". Il riferimento è al gesto che si fa per ottenere questo prodotto: la mozzarella nasce infatti mozzando con le mani le lunghe strisce di pasta filata», dice Marco Ballarè (@marco.dixit), autore di *Con parole tue*, Gribaudo.

Cabbage, Peas
and Beans, olio
su tavola, 1998,
Amelia Kleiser.



LA PRIMAVERA NEL PIATTO

Asparagi, piselli, carciofi, fave contengono le linfe vitali della terra. Un'energia verde che rigenera corpo e anima. E sincronizza le stagioni dell'anno con quelle della vita

DI ELISABETTA MORO

«**P**rimavera non bussa, lei entra sicura, come il fumo lei penetra in ogni fessura», canta Fabrizio De André. La stagione generosa della rinascita arriva di soppiatto solleticando i sensi e offrendo nuovi frutti. Carciofi, asparagi, fave, piselli rigenerano la cucina con le linfe vitali della terra. Questi germogli rinverdiscono i piatti perché hanno la giovinezza in corpo. Per questo sono tutti ad alta risoluzione simbolica. Secondo una leggenda gli asparagi avrebbero trovato il loro terreno primigenio niente meno che nella valle dell'Eden. Come dire che sono entrati nella storia con Eva e Adamo.

I carciofi prendono il nome dalla ninfa Cynara, follemente amata da Zeus. All'ennesimo rifiuto il re dell'Olimpo trasformò la fanciulla ritrosa in un fiore spinoso e per di più ermafrodito, perché

è al tempo stesso sia maschio che femmina e si autofeconda senza il bisogno di un impollinatore. Forse è proprio per questo eros autosoddisfacente che si è guadagnato la fama di afrodisiaco.

Le fave, invece, sono la Cenerentola dei legumi. Apprezzate dai nutrizionisti. L'asso nella manica della Dieta Mediterranea assieme a tutti gli altri semi leguminosi. Eppure, non hanno sempre goduto di buona stampa. Il filosofo Pitagora, l'inventore delle tabelline che ci hanno fatto penare da bambini, le considerava pericolose. Alla sua epoca, nel sesto secolo prima di Cristo, si credeva che attraverso il gambo cavo della pianta le anime dei defunti potessero risalire dal mondo dei morti alla superficie dei vivi. In più, la setta dei pitagorici considerava il consumo di fave fresche l'equivalente di un atto cannibalico,

poiché credeva che dai legumi sepolti nel terriccio umido potessero nascere corpi umani. Fantasie degli antichi, si dirà. Invece era un modo per salvare vite umane, perché a Crotone, la città dell'illustre matematico, era diffuso il favismo, un'intolleranza alimentare che può portare alla morte. Meglio optare per gli innocui piselli. Che mettono i pallini sulle i di tutti i piatti. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario
di Antropologia culturale
e di Storia della gastronomia
dei Paesi mediterranei
all'Università di Napoli SOB.
Condirettrice del Museo
Virtuale della Dieta
Mediterranea. Autrice
del libro *Mangiare come
Dio comanda*, Einaudi.

FOTO AG. BRIDGEMANIMAGES

CHE SAPORE HA LA MERAVIGLIA?

Scopriilo con Artisia e i suoi straordinari formati di pasta 3D. Un viaggio sensoriale sorprendente, dove forme, sapori e consistenze si incontrano, dando vita a un'esperienza di degustazione unica. **Benvenuti in Artisia. Dove il futuro della pasta prende forma.**

artisia.com

ARTISIA
SHAPING THE FUTURE OF PASTA

PAN DE SORC, IL SOLE DEL FRIULI

La pregiata farina di mais cinquantino è la protagonista del pane delle feste tipico di Gemona

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nella zona della medioevale Gemona del Friuli (UD), alle pendici delle Prealpi Giulie, c'è un pane che racchiude secoli di storia. È il pan de sorc, un pane dolce e speziato frutto del crocevia culturale che caratterizzava questa zona di confine del Friuli-Venezia Giulia, soprattutto tra epoca veneta e asburgica. È caratterizzato da una miscela di farine e frutta secca: mais (tradizionalmente della pregiata varietà cinquantino, detto sorc, in lingua friulana), segale e frumento, fichi secchi, uvetta e semi di finocchio. Sotto le feste le

famiglie del Gemonese lo cuocevano nei forni comuni dei paesi o delle famiglie più abbienti e poi una parte la lasciavano al proprietario del forno, l'altra parte era destinata a essere un regalo per altre famiglie o per i bambini, specialmente a Natale. Alla vista, il pan di sorc si mostra come una pagnotta tonda dalla crosta scura e fragrante; l'interno è color giallo, tipico della farina da polenta. La peculiarità che contraddistingue questo pane friulano, infatti, è proprio quella: per prepararlo bisogna fare una polentina da aggiungere all'impasto.





PANE DI SORC FRIULI-VENEZIA GIULIA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 3 ore e 30 minuti di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER DUE PAGNOTTE

600 g farina di grano tenero tipo 2

500 g fichi secchi

300 g farina di mais cinquantino

250 g lievito madre solido

(o 10 g di lievito di birra fresco)

100 g farina di segale bianca

100 g uvetta – 20 g sale

2 g cannella – 10 semi di finocchietto

Portate a bollore 600 g di acqua, quindi versate a pioggia la farina di mais. Cuocete brevemente mescolando spesso per evitare grumi e ottenere una consistenza cremosa, poi spegnete e lasciate raffreddare (1).

Mischiate le due farine (2), unite il lievito e 450 g di acqua e lavorate fino a ottenere un impasto liscio (3).

Aggiungete la polentina fredda (4) e infine incorporate delicatamente, senza strappare l'impasto, l'uvetta, i fichi a pezzetti (5), la cannella, il sale e i semi di finocchietto.

Fate lievitare l'impasto ottenuto in una ciotola sigillata con pellicola per alimenti per circa 1 ora, poi riprendete l'impasto e dividetelo in palline da due etti l'una.

Spolverate ciascuna pallina con farina di mais e con un coltello praticate un taglio a croce sulla superficie; disponete le pagnotte su una teglia foderata con carta forno ben distanziate e lasciatele lievitare ancora per 2 ore e mezza, coperte da uno strofinaccio appena inumidito.

Cuocete in forno preriscaldato a 210 °C, con abbondante vapore, per circa 25 minuti.

FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba.



Sopra, la sequenza delle fasi di lavorazione, dalla preparazione della polentina fino all'impasto finale. Sotto, l'interno del pan de sorc di Fulvio Marino.



LA FARINA DI MAIS

Prodotto tradizionale del Friuli-Venezia Giulia, il mais viene seminato in tutti i territori collinari della regione. Le varietà di farina che se ne ricavano sono diverse, come l'autoctona e pregiata varietà cinquantino. La farina di mais, utilizzata per polenta e dolci, è ricca di amido e priva di glutine, adatta anche per chi segue diete senza glutine.

ECCELLENZE DI MONTAGNA

L'Alto Adige custodisce una preziosa cultura contadina che da secoli coltiva, alleva e produce in un ambiente montano, particolare e caratteristico. Qui nascono bontà come il Formaggio Stelvio DOP, ottenuto da latte vaccino proveniente da masi alpini situati quasi tutti sopra i mille metri di quota; stagionato almeno 60 giorni, ha un profumo intenso e speziato e un gusto deciso e aromatico. Altrettanto celebre è lo Speck Alto Adige IGP, un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per almeno 22 settimane all'aria pura e fresca; poco salato, ha un profumo che ricorda l'alloro, il rosmarino e il ginepro e un sapore delicato e fragrante. Protagonisti di merende e aperitivi, sono eccellenti ingredienti anche in cucina: provateli insieme nella nostra ricetta.

POLPETTE DI RICOTTA E FORMAGGIO STELVIO DOP AL PROFUMO DI LIMONE SU VELLUTATA DI PISELLI E BRICIOLE DI SPECK ALTO ADIGE IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g piselli freschi

250 g ricotta vaccina

150 g Formaggio Stelvio DOP

80 g Speck Alto Adige IGP

½ limone non trattato – 1 uovo – 1 patata media

½ cipolla – pangrattato – prezzemolo tritato

olio extravergine di oliva – olio di semi – sale – pepe

SBUCCIATE la cipolla, tritatela finemente e appassitela in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva a fiamma bassa; unite i piselli e ½ bicchiere di acqua e proseguite la cottura per circa 15 minuti, regolando di sale e di pepe.

LAVATE la patata e cuocetela, intera con la buccia, in abbondante acqua per circa 20 minuti, quindi lasciatela raffreddare e sbucciatela.

FRULLATE con un frullatore a immersione la patata, tagliata a cubetti, con i piselli e un filo di olio extravergine di oliva, finché non otterrete una crema liscia e vellutata.

RIPONETE la ricotta in un colino a maglie strette e lasciate scolare il siero.

AMALGAMATE bene in una ciotola con una forchetta la ricotta con 80 g di pangrattato, lo Stelvio DOP grattugiato grossolanamente, l'uovo, un cucchiaio di prezzemolo tritato, il succo di limone e un poco della sua scorza grattugiata, regolando di sale e di pepe.

INUMIDITE le mani e formate con il composto delle polpette di 3 cm di diametro; ne otterrete circa 14. Passatele in abbondante pangrattato in modo che siano uniformemente ricoperte, quindi friggetele in abbondante olio di semi bollente, per circa 3 minuti, finché non saranno dorate.

ROSOLATE in una padella, a fuoco basso, lo Speck Alto Adige IGP tagliato a listerelle, finché non sarà croccante, quindi tamponatelo con carta assorbente e sbriciolatelo grossolanamente.

DISTRIBUITE la vellutata nei piatti e adagiatevi sopra le polpette, completando con le briciole di Speck Alto Adige IGP, una grattugiata di scorza di limone e, a piacere, fiori eduli.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Cofinanziato
dall'Unione europea

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

EUROPAQUALITA.EU



IL MARE IN ZUPPA

Sfida ad armi pari tra il **BRODETTO** dell'Adriatico e il **CACCIUCCO** del Tirreno: stesso credo, non sprecare, diversi i tempi di cottura e alcuni dei pesci usati **DI CARLO OTTAVIANO**



DANIELE TANTUCCI ha vinto la gara delle zuppe di pesce dell'ultimo Brodetto Fest, con la ricetta del Brodetto all'anconetana. Presidente dell'Associazione provinciale di Ancona della Federazione Italiana Cuochi, nato a Senigallia 53 anni fa, da 25 insegna negli istituti alberghieri.



FRANCESCA DE VIZIA e **SIMONE GAMBINI** partner nella vita (sposini da un mese) e al lavoro in Azzighe Osteria a Metà Livorno. Il loro «cacciuccino» sono cappelletti di pasta fresca, cotti in brodo di pesce, mantecati con battuta di cicala sgusciata e riccio di mare.

1. Le origini «Sulle barche come piatto unico e povero. Gli scarti venivano cotti in un guazzetto di acqua di mare e olio, con poco aceto per smorzare gli odori del pesce conservato senza frigoriferi e pomodoro per creare un sugo in cui intingere il pane».

2. Il territorio «L'Adriatico marchigiano, caratterizzato da un fondale sabbioso e dall'elevata eutrofizzazione, ossia presenza di nutrienti, in grado di sostenere un'abbondante biomassa e una ricca biodiversità».

3. Perché unico «Irresistibile direi! Dall'originale mescolanza di pesci, buoni seppur non di grandi dimensioni, via via ha subito evoluzioni sempre più raffinate».

4. Il suo segreto «Il pescato fresco e la fusione dei sapori, la cottura lenta e la consistenza finale ristretta».

5. Il gusto «Ricco, bilanciato e irresistibile come la scarpetta finale, perché l'intingolo è la sintesi

di tutto. Tredici varietà di pesce che diventano armonia».

6. Le differenze «Il pescato e le sapidità date dall'habitat marino da cui i pesci provengono. In Italia abbiamo tante tradizioni di cui andare orgogliosi. Evviva tutte le zuppe di pesce!».

7. Cosa apprezza dell'altro «Il nome facile da ricordare e la grande fama mondiale».

8. In quali occasioni «Per un bel pranzo in amicizia o per suggellare una bella vacanza nelle Marche; non mancherà di lasciare un ricordo indelebile nel tempo».

9. L'abbinamento «Con un buon pane marchigiano sciapo e un bel bicchiere di vino bianco: dai Verdicchi delle Marche al Bianchetto del Metauro, al Falerio».

10. Il futuro «La speranza di vederlo in molti menù della ristorazione di qualità e tanta rivisitazione perché la tradizione è tipicità, ma anche evoluzione».

1. Le origini «Popolare dalla seconda metà dell'Ottocento. Ma già prima i pescatori regalavano il pesce invenduto ai bisognosi, che cucinavano questa zuppa, magari senza pomodoro».

2. Il territorio «Il cacciucco è un insieme di culture e territori che si sono mescolati e contaminati».

3. Perché unico «Perché rispecchia la veracità, il carattere e la passione dei livornesi e della città».

4. Il suo segreto «È un piatto che sa d'altruismo, anche se per una persona sola, è da condividere, perché la porzione è abbondante».

5. Il gusto «Deciso, schietto come i livornesi, con una sferzata intensa che sa di mare, di scoglio».

6. Le differenze «Il cacciucco ha una densità differente, tempi di cottura più lunghi, con vino rosso e concentrato di pomodoro a dare spessore. Il brodetto, oltre alle differenti specie ittiche usate, è meno denso, meno pesante. Rispecchiano

il rapporto con il mare: il cacciucco con il Mar Tirreno, impetuoso e profondo; il brodetto con il Mar Adriatico, forse più docile, più dolce, leggero».

7. Cosa apprezza dell'altro «Il brodetto è più fresco, quindi più versatile. Il cacciucco è più adatto all'autunno-inverno».

8. In quali occasioni «In casa è un piatto speciale per feste o ricorrenze. Va meditato e organizzato giorni prima».

9. L'abbinamento «Un vino non molto strutturato: un Vermentino della costa Toscana per la sua sapidità, o un rosso scarico, magari dell'Etna o della Valtellina. Anche un "quasi" rosso da servire fresco».

10. Il futuro «Le specie ittiche sono sempre meno reperibili e quello che prima era un piatto povero adesso non lo è più. Ma il cacciucco, seppure ripensato come facciamo noi, deve raccontare la propria storia o comunque avere un rimando solido alla tradizione».

MENO IN VISTA DELLA TORTA

Dress code, regali e buon gusto: tutto quello che serve per essere impeccabili a un pranzo di nozze

Primavera, stagione di fiori, amori... e inviti ai matrimoni che fioccano come confetti. Se vi è arrivato l'invito con tanto di calligrafia elegante e partecipazione color crema, sappiate che il primo pensiero sarà: cosa mi metto? Per le invitate, resta valido il consiglio da *Il Galateo Nuziale* apparso sul numero di maggio 1972: «Nessuna signora potrà vestirsi di bianco per non far sfigurare la sposa né tanto meno di nero perché troppo triste». Nemmeno panna, beige o burro, sebbene sia il colore must della nuova stagione. Sì invece a colori pastello, tessuti leggeri, fantasie eleganti e accessori fantastici. Se siete testimoni, il vostro look dovrà essere impeccabile e coerente con lo stile scelto dalla coppia protagonista. Brillare sì, ma con misura. Anche voi uomini: lasciate a casa sneakers e completi oversize. Sì al blu notte, al grigio medio, alla camicia stirata (davvero stirata), al calzino lungo. Sembrano dettagli, ma lo stile si gioca tutto lì. Capitolo regali: la lista nozze è il vostro migliore alleato, evita doppioni, regali inutili e imbarazzi. Scegliete con gusto: un robot da cucina, un servizio da tavola, magari qualcosa che gli sposi useranno davvero ogni giorno. E ricordate: ogni matrimonio ha la sua etichetta, ma la regola d'oro è una sola: non fatevi notare più degli sposi, a meno che non siate la torta nuziale».

A CURA DI MARIA GIULIA PIERONI E STEFANIA VIRONE VITTOR



Immagine tratta dal numero di maggio 1972.



1. Bollitore Plissé **Alessi** con controllo elettrico della temperatura. alessi.com

2. **Giorgio Armani** Si Eau de Parfum di Armani Beauty. armanibeauty.it

3. Collana oro 18Kt con cursore in pavé di diamanti di **Fope**. fope.com

4. Borsa sacchetto in satin e fiori smaltati di **Halite**. halitejewels.com

5. Mini formella in ceramica coppia di cuori **Thun**. thun.com

6. Piatto piano **Idyllia** di **Swarovski x Rosenthal**. swarovski.com

7. Teiera pezzo unico dell'artista **Jane Yang-D'Haene** per **Loewe**. loewe.com

8. Abito **Sara Roka** fantasia e cintura con bordo di piume. sarakoka.com

9. Audaci tacchi «micro-martini» di **Sergio Rossi**. sergiorossi.com

10. Giacca con revers a scialle in satin, completo **Pal Zileri**. palzileri.com

11. La Petite Boule Memphis è formata da due ciotole, due scodelle e un piatto di **Villeroy & Boch**. villeroy-boch.it

L'INGREDIENTE

SEMIFREDDO
ALLE FRAGOLE

ARRIVANO

LE FRAGOLE

Maggio è il mese migliore per gustarle e per scoprire quanto sono versatili in cucina. Parola di Cesare Battisti che ce le propone in sei ricette, dall'antipasto al dessert

RICETTE **CESARE BATTISTI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatto piano dei casoncelli
Les Ottomans, piattino
con decori rosa **Carta
da Zucchero**, vassoio
dei semifreddi **Zara Home**,
tovaglie e tovaglioli **Borgo
delle Tovaglie**.

**CASONCELLI CON
STRACCHINO E FRAGOLE**

Nella pagina a fianco,
piatto a righe del risotto
Les Ottomans, piattino
della salsa di fragole
Carta da Zucchero,
tovaglie e tovaglioli
Borgo delle Tovaglie.

**BRUSCHETTE CON FRAGOLE,
NOCI, CAPRINO**

RISOTTO ALLE FRAGOLE



Piattino della polvere di fragole **Carta da Zucchero**. Nella pagina a fianco piatto del filetto di maiale **Motel a Mio**. Nelle due pagine tovaglie e tovaglioli **Borgo delle Tovaglie**.

LATTUGA, PANNA
E FRAGOLE





**FILETTO DI MAIALE CON PANCETTA,
ERBE AROMATICHE E SALSA DI FRAGOLE**



CESARE BATTISTI

Milanese di nascita, Cesare Battisti ha aperto il suo ristorante Ratanà nel 2008 ed è stato tra i primi a proporre alla città una cucina locale rivisitata, dove la stagionalità e le materie prime sono protagoniste. Prima ha lavorato per altre insegne storiche della città, come la Trattoria della Pesa, ma anche in giro per il mondo, tra navi da crociera, Australia e Alaska, dove trascorreva il tempo libero pescando salmoni. La salsa del suo risotto ci ha conquistato, ma il piatto che forse oggi racconta meglio la sua cucina è la lattuga.

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Impegno Medio

Tempo 50 minuti più una notte

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g fragoline di bosco

120 g fragole

100 ml panna fresca

75 g zucchero semolato

4 biscotti tipo Digestive

2 albumi

½ stecca di vaniglia

verbena

sale

Sciogliete sul fuoco lo zucchero con 3 cucchiaini di acqua e i semi di vaniglia, ottenendo uno sciroppo; sarà pronto quando raggiungerà la temperatura di 115-120 °C

(se non avete un termometro, inserite uno stecchino nel composto: quando si formeranno delle piccole bollicine sul legno, lo sciroppo sarà pronto).

Lavorate gli albumi in una planetaria con un pizzico di sale a velocità media per 5 minuti, poi abbassate la velocità al minimo e continuate a lavorare per un minuto; alzate di nuovo la velocità e incorporate lo sciroppo agli albumi, versandolo a filo; continuate a lavorare il composto per altri 10 minuti, dovrete ottenere la consistenza di una meringa.

Frullate 90 g di fragole e 90 g di fragoline, ottenendo un purè;

tenete da parte 3-4 cucchiaini per la guarnizione finale e incorporate il resto delicatamente al composto di albumi, mescolando delicatamente, con una spatola, dal basso verso l'alto; montate la panna e incorporatela nello stesso modo.

Trasferite il composto in 4 stampi rotondi (ø 8 cm, h 3,5 cm). Pareggiate bene i bordi, coprite con una pellicola alimentare e riponete in congelatore per una notte.

Sbriciolate i biscotti.

Servite il semifreddo, completando con i biscotti sbriciolati, le fragole e le fragoline tenute da parte, il purè di fragole e foglioline di verbena.

CASONCELLI CON STRACCHINO E FRAGOLE

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g farina 00

150 g burro

100 g stracchino

8 grosse fragole

3 uova

Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato

origano fresco

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e un cucchiaino di olio; raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Preparate il ripieno, amalgamando lo stracchino con 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Stendete la pasta, ottenendo una sfoglia di 3 mm di spessore, quindi ricavate dei dischi (ø 8 cm) con l'aiuto di un tagliapasta; disponete una noce di ripieno al centro di ciascun disco, quindi richiudete la pasta prima a mezzaluna, poi pizzicate con le dita le estremità verso il centro, infine fate una leggera pressione con il pollice in corrispondenza del ripieno, creando un avvallamento.

Tagliate a pezzetti le fragole e rosolatele in una padella con olio e sale per 3-4 minuti; tenetene da parte qualche pezzetto per la guarnizione finale e frullate il resto delle fragole, ottenendo una salsa.

Cuocete i casoncelli in abbondante acqua bollente salata: se li cuocete appena fatti basteranno 3 minuti, se li preparate il giorno prima ci vorranno 7 minuti di cottura.

Fondete il burro e insaporitelo con origano fresco e pepe.

Scolate i casoncelli, distribuiteli nei piatti e conditeli con il burro fuso, abbondante parmigiano grattugiato, la salsa di fragole e le fragole tenute da parte.

BRUSCHETTE CON FRAGOLE, NOCI, CAPRINO

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g 2 caprini
 8 fragole – 6 noci
 4 fette di pane casereccio
 1 spicchio di aglio
 mix di spezie za'atar
 timo limone
 olio extravergine di oliva
 aceto di vino bianco
 sale – pepe

Abbrustolite in una padella le fette di pane con un filo di olio, quindi sfregatele con lo spicchio di aglio. **Schiacciate** il caprino e conditelo con un filo di olio, un pizzico di sale e ½ cucchiaino di aceto. **Distribuite** il caprino sulle fette di pane, disponetevi poi sopra le fragole tagliate a fettine e le noci a pezzetti. Condite con un pizzico di pepe, un cucchiaino di za'atar e qualche fogliolina di timo limone.

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g riso Carnaroli
 350 g fragole mature
 150 g pomodorini
 125 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
 80 g 1 caprino
 2 scalogni grandi
 vino bianco secco
 brodo vegetale
 aceto balsamico
 timo limone – burro
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe in grani

Tostate il riso in una casseruola, sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e portatelo a cottura in 14-15 minuti, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo vegetale e regolando di sale alla fine. Spegnete la fiamma e mantecate il risotto con una noce di burro, un cucchiaino di parmigiano grattugiato e il caprino.

Mondate gli scalogni, i pomodorini e le fragole, tenendo da parte 2-3 di queste ultime per la decorazione finale, tagliate tutto a pezzetti e cuoceteli per 15 minuti in una pentola con un filo di olio e un pizzico di sale. Fate raffreddare, frullate e passate al setaccio, ottenendo una salsa liscia e vellutata.

Tostate una decina di grani di pepe in una padella per un paio di minuti; quando comincerete a sentirne il profumo, spegnete la fiamma e spezzettateli grossolanamente.

Tagliate a dadini le fragole tenute da parte e conditele con sale e olio.

Disponete la salsa sul fondo del piatto, adagiatevi sopra il risotto, completate con le fragole a dadini, il pepe, foglioline di timo limone, un filo di aceto balsamico e, a piacere, fiori eduli.

LATTUGA, PANNA E FRAGOLE

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g fragole
 125 g panna
 50 g nocciole
 4 cuori di lattuga
 polvere di fragole
 senape
 aneto
 maionese
 zucchero semolato
 limone
 olio extra vergine di oliva
 sale

Tritate grossolanamente le nocciole e caramellatele in una padella con un cucchiaino scarso di zucchero; lasciatele raffreddare e frullatele, ottenendo una salsa densa e liscia.

Cuocete la panna in un pentolino con un cucchiaino di senape e un pizzico di sale, finché non si sarà ridotta della metà e non si sarà addensata; lasciatela raffreddare poi amalgamate il succo di ½ limone.

Tagliate a dadini 4 fragole e frullate le altre con una spruzzata di succo di limone e un pizzico di sale, quindi mescolate 2 cucchiaini del composto ottenuto con 3 cucchiaini di maionese, ottenendo una salsa rosa.

Preparate un condimento con il succo di mezzo limone, 3 cucchiaini di olio e un pizzico di sale.

Tagliate a metà per il lungo i cuori di lattuga; allargate le foglie e imbottiteli con la salsa di nocciole, quindi salate leggermente, poi cospargeteli con il condimento di limone, olio e sale, infine distribuitevi sopra la maionese rosa e completate con la polvere di fragole.

Distribuite la panna nei piatti, adagiatevi sopra i cuori di lattuga, completate con foglioline di aneto e le fragole a dadini e servite.

FILETTO DI MAIALE CON PANCETTA, ERBE AROMATICHE E SALSA DI FRAGOLE

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 1 filetto di maiale
 300 g fragole
 100 g pancetta tesa a fette sottili
 1 limone
 1 spicchio di aglio
 salvia – rosmarino
 senape – misticanza
 fiori eduli
 vino bianco secco
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Rifilate il filetto dal grasso.

Tritate 5 foglie di salvia, gli aghi di un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio; unite un pizzico di sale e una macinata di pepe e distribuite questo composto sul filetto, quindi rivestitelo con le fettine di pancetta e rosolatelo uniformemente in una padella con un filo di olio, un rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia; abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 10 minuti, girandolo di tanto in tanto.

Togliete il filetto dalla padella e deglassate quest'ultima, unendo all'ingolo di cottura 6-7 fragole tagliate a pezzi, un cucchiaino di senape e ½ bicchiere di vino bianco; fate cuocere per 3-4 minuti, finché il liquido non si sarà quasi del tutto asciugato, quindi frullate la salsa con un paio di cucchiaini di olio e il succo del limone.

Tagliate a pezzetti altre 7-8 fragole e unitele alla misticanza.

Tagliate il filetto a fette, disponetelo nei piatti insieme con la misticanza e i fiori eduli e condite tutto con la salsina di fragole.



COME SCRIGNI

Carlotta Perego, alias «Cucina Botanica», è nostra ospite per raccontarci da questo numero, con semplicità, alcuni grandi classici in versione vegana. Come le tigelle, qui dolci e salate

A CURA DI **SARA TIENI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«**M**angiare vegetale non significa assolutamente rinunciare ai sapori, ma fare piuttosto una scelta consapevole nel rispetto del nostro benessere e dell'ambiente», Carlotta Perego ci spiega così la sua scelta di vita, oltre che alimentare.

L'amatissima fondatrice del progetto *Cucina Botanica* da questo mese inizia una collaborazione con il nostro giornale, sulle cui pagine sarà ospite, per raccontarci una serie di ricette facili e gustose, appartenenti alla nostra tradizione, rivisitate in chiave completamente vegetale.

Un percorso facile e gustoso, con contenuti anche sul nostro sito *lacucinaitaliana.it* e sui nostri canali social, che inizia ispirandosi a un classico della cucina emiliana: le tigelle. «Amo questa ricetta perché può essere declinata in molti modi abbinando prodotti dell'orto e del frutteto, sia cotti sia crudi, e servita dalla colazione alla cena».

Nella pagina accanto, Carlotta Perego nella cucina della sua casa milanese, dove vive con il marito Simone e il cane Fiocco. Ha fondato, nel 2018, il progetto *Cucina Botanica* incentrato su cucina vegetale e stile di vita sostenibile. Autrice di quattro libri di successo, è seguita da una community di oltre 1,2 milioni di follower. Ha creato l'app *Planter* per mangiare vegetale, che dà anche supporto nutrizionale in chat. È protagonista della serie tv *L'orto di Carlotta*.



Tovaglioli
Nahen.

TIGELLE DI PRIMAVERA

Impegno Medio

Tempo 50 minuti

più 4 ore e 30 minuti di lievitazione

Vegana

INGREDIENTI

PER CIRCA 20 TIGELLE

500 g farina 0

150 ml latte di soia

(senza zuccheri né aromi)

30 g olio extravergine di oliva

10 g sale

7 g lievito di birra secco

Versate all'interno di una planetaria o di una ciotola capiente il latte di soia, a temperatura ambiente e il lievito, mescolando bene fino a far sciogliere quest'ultimo.

Aggiungete quindi la farina, l'olio e cominciate a impastare (a mano o con l'impastatrice), versando 150 g di acqua un poco alla volta. Per ultimo aggiungete il sale e continuate a impastare.

Dopo circa 10 minuti l'impasto sarà liscio, compatto e omogeneo: copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio (ci vorranno 3-4 ore).

Riprendete l'impasto e stendetelo delicatamente con l'aiuto di un matterello, fino a raggiungere uno spessore di poco meno di 1 cm. Ricavate le tigelle ritagliando l'impasto con uno stampo o con un bicchiere (ø 6-7 cm), poi copritelo nuovamente e lasciatele lievitare per altri 30 minuti.

Cuocete le tigelle in una padella antiaderente calda e a fuoco medio-basso, voltandole dopo 3-4 minuti. **Tagliatele** a metà e farcitele come preferite.

ALCUNE IDEE PER IL RIPIENO

Per la versione salata:

- Crema spalmabile vegetale, pomodorini saltati in padella, pesto vegetale, foglie di basilico.
- Pesto vegetale, zucchine grigliate, olive taggiasche snocciolate.
- Spalmabile vegetale, rucola, asparagi selvatici brasati.

Per la versione dolce:

- Crema al banana bread, marmellata di lamponi, mandorle in scaglie
- Crema di nocciole vegetale, fragole fresche, granella di nocciole.

200 RICETTE *e segreti per stupire in cucina*



Acquistalo
subito qui
a soli € 19,90



*Un volume da collezione che raccoglie le migliori ricette,
divise per regione e per ingrediente. Tecniche di base e avanzate,
sorprendenti segreti culinari e molto di più.*

CONDÉ NAST



COME SI FA

TRE DOLCI AL CUCCHIAIO

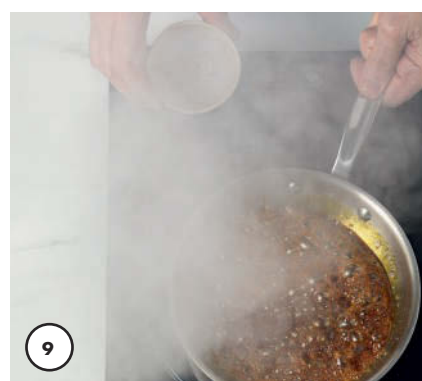
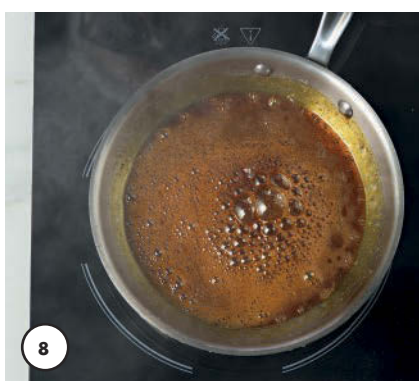
Uova, latte, zucchero sono questi gli ingredienti di base di alcuni tra i dessert più amati, facili e conosciuti: crème caramel, crème brûlée e crema catalana. Piccole differenze per grandi successi



RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTI **ANGELA ODORE**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **BEATRICE PRADA**

CRÈME CARAMEL

Crema caramello, crema rovesciata, latte in piedi... Tanti nomi per la stessa ricetta di origine francese in equilibrio tra la dolcezza e una raffinata punta di amaro





IMPEGNO FACILE

TEMPO 1 ORA E 20 MINUTI
PIÙ 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO
PER 6 PERSONE

450 g latte
110 g zucchero
6 tuorli – 2 uova
1 scorza di limone
1 baccello di vaniglia

1.2. Per la crema sbattete in una ciotola le uova e i tuorli con 60 g di zucchero. Nel frattempo scaldate a parte il latte, una scorza di limone e un pezzettino di baccello di vaniglia.

3.4. Filtrate il latte sulle uova

sbattute attraverso un colino.

5. Mescolate fino a che il composto non sarà perfettamente omogeneo.

6.7. Preparate un caramello raccogliendo a freddo in una padella 50 g di zucchero con 20 g di acqua. Muovete delicatamente la padella mescolando il meno possibile lo zucchero con il cucchiaino.

8.9. Cuocete il caramello fino a che non avrà raggiunto un bel colore dorato, sfumate con poche gocce di acqua e togliete dal fuoco.

10 Distribuite subito il caramello in 6 stampini da budino.

11. Colmate i 6 stampini da budino con la crema preparata prima.

12. Accomodate gli stampini in una pirofila di grandi dimensioni. Versate nella pirofila, prestando attenzione, dell'acqua già calda in modo che arrivi fino a metà altezza degli stampini da budino. Infornate a 140 °C per 45-50 minuti. Sfornate, togliete dal bagnomaria e lasciate raffreddare del tutto in frigo per 1 ora. Per sfornare i crème caramel fate in modo di far entrare poca aria tra il dolce e lo stampino usando la punta di un coltellino, poi voltate lo stampino direttamente nei piatti di servizio con un gesto rapido: sollevando lo stampino il caramello scivolerà delicatamente sul crème caramel.

CRÈME BRÛLÉE

Questa crema bruciata, sempre di tradizione francese, ha una preparazione simile al crème caramel però non contiene amidi e cuoce in forno, senza bagnomaria

IMPEGNO FACILE

TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI

PIÙ 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO

PER 6 PERSONE

250 g panna – 200 g latte

120 g zucchero più un po' per caramellare

4 tuorli – 1 baccello di vaniglia
scorza di arancia o Grand Marnier

1.2. Mescolate i tuorli con lo zucchero in una ciotola. Scaldate il latte con la panna, il baccello di vaniglia e una scorza di arancia. In alternativa profumate con un cucchiaino di Grand Marnier. Cuocete fino a raggiungere 80 °C poi versate sui tuorli mescolando così da ottenere un composto omogeneo. Distribuitelo in 4-6 ramequin di porcellana accomodati su una placca. Infornate a 150 °C per 40-50 minuti.

3. Sfornate e fate raffreddare. Spolverizzate la superficie di zucchero semolato.

4. Caramellate lo zucchero con il cannello per caramellare, fate cristallizzare e servite.



CREMA CATALANA

*Dolce originario della Catalogna, si cuoce direttamente sul fuoco e non in forno.
È più aromatica perché profumata con limone e un poco di cannella*

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI

PIÙ 3 ORE DI RAFFREDDAMENTO

PER 6 PERSONE

500 g latte

200 g panna

120 g zucchero

25 g farina

4 tuorli – 1 uovo

scorza di limone

stecca di cannella

sale

1. Scaldate il latte con 1-2 scorze di limone e qualche pezzetto di cannella senza raggiungere il bollore.

2. In una ciotola, sbattete i tuorli e l'uovo con lo zucchero, un pizzico di sale e la farina. Filtratevi sopra il latte caldo,

mescolate e trasferite il composto nella casseruola dove avete scaldato il latte.

3. Riportate la casseruola sul fuoco e cuocete, sulla fiamma al minimo, fino a che la crema non si sarà addensata.

4. Trasferite la crema nelle classiche cocotte di terracotta larghe con bordo largo e più basso di quello dei ramequin (usati nella crème brûlée) e lasciate raffreddare in frigo per almeno 3 ore. Potete preparare la crema catalana anche qualche giorno prima e conservarla in frigo. Prima di servirla spolverizzate la superficie con zucchero semolato.

5. Bruciate e caramellate lo zucchero usando l'apposito disco di ferro, munito di un lungo manico in legno o metallo, arroventato direttamente sulla fiamma o su una piastra.



C'ERA UNA VOLTA NEL SANNIO

Un'antica ricetta di famiglia rivive e si trasforma diventando un piatto contemporaneo salutare e bilanciato. Complice una lettrice che ha fatto della sua passione un nuovo lavoro. Nel nome del gusto, della creatività e del benessere

RICETTA **CRISTINA DEL VECCHIO**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**, STYLING **BEATRICE PRADA**



Solare e appassionata, Cristina Del Vecchio è qui per prepararci un'antica pasta fresca, la lagana o laganelle, come la chiamavamo in famiglia, una sorta di tagliatella, ma più corta e più larga, tipica del Sannio. «Mio padre è della provincia di Benevento, mia madre emiliana: la pasta fatta in casa è un filo rosso che lega tutti», ci confida. «La versione originale di questa ricetta, di mia zia Tecla, prevedeva che la pasta fosse condita con abbondante crema di fagioli borlotti, cotti per ore nel coccio. Io li ho sostituiti con i ceci e ho aggiunto i carciofi: il risultato è un piatto unico, ben bilanciato». Ex addetta alle pubbliche relazioni, Cristina ha deciso, nel 2014, di lasciare la vecchia professione per inseguire un sogno. Oggi fa la personal trainer e la personal chef (cucinacristina.it). «E mi sono rimessa sui libri: studio Scienze della nutrizione all'università. Cibo e benessere sono intimamente legati».

LAGANELLA CON CARCIOFI, MENTUCCIA E CREMA DI CECI

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 40 minuti
più 24 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 3 carciofi spinosi col gambo
200 g semola rimacinata di grano duro
200 g pomodorini ramati
100 g farina 00 – 100 g ceci secchi
1 scalogno – 1 peperoncino
1 spicchio di aglio – 1 limone
alloro – mentuccia – prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

Mettete in ammollo i ceci in acqua tiepida con una manciata di sale grosso, da 8 a 24 ore.
Impastate la farina e la semola con 150 g di acqua a temperatura ambiente.
Lavorate l'impasto fino a ottenere una palla compatta e fate riposare a temperatura ambiente coperto da una ciotola da 2 a 4 ore.
Fate un soffritto con lo scalogno, l'aglio, un filo di olio e il peperoncino tritato. Unite i ceci, scolati e sciacquati, e una foglia di alloro. Tagliate i pomodorini in due e uniteli ai ceci.
Fate cuocere per 10 minuti, quindi eliminate l'aglio. Proseguite la cottura per 2 ore.

Mondate i carciofi, privateli delle foglie più dure e della barba interna. Riponeteli in acqua acidulata con il limone. Pulite i gambi e privateli della parte fibrosa esterna, quindi

tagliateli a tocchetti. Uniteli al resto, nella ciotola con acqua acidulata.
Tagliate i carciofi in otto spicchi e poneteli in casseruola con un ciuffo di prezzemolo, i gambi tagliati a rondelle e qualche foglia di mentuccia. Condite con un filo di olio e brasate per qualche minuto. Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e fate cuocere, coperto, per 20 minuti a fuoco medio.
Eliminate la foglia di alloro dai ceci e frullate con un mixer a immersione, con un mestolo di acqua di cottura, fino a ottenere una crema.
Tirate la pasta con il matterello o con una sfogliatrice: non deve essere troppo sottile.

Arrotolatela e tagliatela in fette larghe 2,5 cm. Cuocetela in acqua bollente salata per 2-3 minuti dal bollore.

Scolate la pasta, versatela nella padella dei carciofi e amalgamate unendo a piacere 5-6 pomodorini a metà.

Versate un piccolo mestolo di crema di ceci sul fondo del piatto e allargatelo con il cucchiaino. Ponetevi sopra la pasta con i carciofi e servite. Completate con un filo di olio e il pepe macinato.





NEL BICCHIERE

ROSSI DI MONTAGNA

Fragranti e freschi, rappresentano bene le zone produttive da cui provengono e soddisfano le caratteristiche oggi richieste dal mercato. I tre Master of Wine italiani, Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo, ci spiegano quali sono e perché piacciono così tanto

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GUIDO BARBAGELATA



Quali sono le caratteristiche che rendono un vino migliore di un altro? La varietà dell'uva impiegata, la qualità della vigna, il lavoro in cantina, l'annata, certo. Ma oggi, sempre di più, conta tanto, anzi tantissimo, la capacità di raccontare il vino, sottolineando quelle caratteristiche che lo rendono unico e quindi più desiderabile. «Il mondo del vino è troppo abituato a parlare di sé in maniera esclusiva e autoreferenziale», esordisce Gabriele Gorelli. Ecco perché vincono le storie che hanno un contenuto forte e oggettivo. «Spesso convergo con gli altri Master of Wine che per emergere oggi con il proprio racconto bisogna produrre vini sui vulcani, nelle isole o in montagna». «In questo senso, la viticoltura di montagna offre grandi valori, innanzitutto quelli paesaggistici, visibili e percepibili da tutti, e poi quelli culturali, tradizionali e identitari», aggiunge Andrea Lonardi. «Parlare di una condizione in cui la produzione di ogni grappolo è un'impresa, significa sottolineare anche la valenza sociale e di mantenimento del paesaggio che ha la viticoltura». Anche i vitigni coltivati in montagna, che si dividono tra varietà universalmente note e totalmente sconosciute, contribuiscono, soprattutto per i vini rossi, a esaltare e a caratterizzare il racconto. Infine, ci sono le richieste del mercato. «Siamo in un momento storico in cui si ricercano vini più fragranti e leggeri e le temperature fresche delle zone di montagna permettono di mantenere l'acidità naturale delle uve, un contenuto alcolico non eccessivo e una maturazione più lenta ed equilibrata», spiega Gabriele Gorelli.

Quali sono le principali zone italiane dove si producono i rossi di montagna?

«La più iconica tra le zone vinicole italiane di montagna è forse la Valtellina, con le sue ripide vigne terrazzate, dove si producono rossi a base di uva nebbiolo, vitigno localmente chiamato chiavennasca», racconta Gorelli, «ci sono poi l'Alto Adige, con le varietà locali lagrein e schiava e l'internazionale pinot nero, e la Valle d'Aosta, che regala interessanti vini rossi a base di petit rouge e fumin». Oltre alle produzioni dell'arco alpino, non bisogna dimenticare quelle sugli Appennini, cresciute di fama negli ultimi anni. «È degna di nota

la "migrazione" produttiva verso le zone montane anche in una regione classica come la Toscana», aggiunge Gorelli, «si registra, per esempio, una crescita degli impianti nella zona del Monte Amiata, mentre sono sempre più ricercati i Pinot Nero del Mugello o i Sangiovese d'altitudine. Anche l'Appennino Iripino regala dei rossi a base di aglianico molto interessanti, mentre l'Etna unisce al fascino della viticoltura in quota quello del vulcano, con i suoi suoli particolari».

«A proposito dei suoli, va detto che non esiste una geologia univoca del vigneto di montagna, ma al contrario una molteplicità legata a diverse fasi e dinamiche di formazione, che amplificano le peculiarità di ciascuna zona», spiega Pietro Russo. «Inoltre, la fertilità limitata e le condizioni impervie di pendenza, altitudine ed esposizione hanno imposto nei secoli una serie di adattamenti agronomici essenziali per ottenere uve mature ed equilibrate, come l'utilizzo di terrazzamenti con muretti a secco e l'adozione di sistemi di allevamento specifici come la pergola trentina, il guyot modificato valtellino o l'alberello etneo. Queste pratiche sono il risultato della sapienza dell'uomo, che ha saputo plasmare il territorio e adattarsi alle sfide della viticoltura eroica». Si tratta di un patrimonio prezioso, che oggi richiede sforzi significativi per essere preservato e valorizzato e che rende la viticoltura italiana di montagna sempre più interessante agli occhi del mondo.

Come si può valorizzare e sostenere la viticoltura di montagna?

«Quando si parla di viticoltura di montagna il punto di riferimento è il Cervim, Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana», sottolinea Gorelli. Organismo internazionale creato nel 1987, ha sede in Valle d'Aosta e si occupa di promuovere e tutelare la viticoltura eroica. «Secondo i criteri del Cervim, per parlare di viticoltura eroica, occorre che venga soddisfatta almeno una delle seguenti condizioni: pendenza superiore al 30%, altitudine superiore ai 500 metri slm, sistema viticolo su terrazze e gradoni, vigneti su piccole isole», spiega Lonardi. Chi lavora in queste condizioni diventa anche un custode del territorio in cui vive, ecco perché il suo vino avrà un sapore ancora più buono.

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l'organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell'impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (al centro) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (a sinistra) nel 2023 e da Pietro Russo (a destra) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I ROSSI DI MONTAGNA

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



1. Vallée d'Aoste Fumin 2023 Elio Ottin

Le uve di questo vitigno autoctono valdostano sono coltivate a 700 metri di quota; dopo la raccolta e un leggero appassimento, si offre con sentori di more, cassis e spezie dolci e un gusto ruvido che lo rende perfetto per accompagnare pasta al ragù, arrostiti e grigliate di carne. **29 euro, ottinvin.it**

2. Vallée d'Aoste Torrette 2023 Lo Triolet

Petit rouge con piccolo saldo di pinot nero, cornalin e fumin, è un rosso fruttato e persistente, che nasce a Intro, da vigne a 650 metri di quota. I suoi profumi floreali, balsamici e di ciliegia e il gusto lievemente astringente lo rendono perfetto con le carni rosse e la fonduta. **20 euro, lotriolet.it**

3. Carema Doc Vigne Alte 2022 SorPasso

I giovani produttori hanno recuperato vigne in zone molto sconosciute, tanto da autodefinirsi "viticoltori eroici". Le uve per il Vigne Alte sono allevate a pergola su terrazzamenti in pietra e il vino che ne nasce è slanciato, floreale e agrumato. Assaggiatelo con le costolette di agnello. **70 euro, sorpassocarema.it**

4. Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio 2022 Sandro Fay

Un tempo, per sfruttare ogni spazio di terra, in Valtellina le uve venivano piantate anche ad altitudini dove non maturavano, per questo venivano poi "sforzate", cioè appassite. Con il suo grado alcolico di 16,5%, lo Sforzato Ronco

del Picchio è potente e vellutato, perfetto con robuste pietanze di carne. **60 euro, vinifay.it**

5. Valtellina Superiore La Tena 2022 Cà Bianche

Davide Bana valorizza i vigneti ricevuti in eredità dal nonno a Tirano. Il La Tena, asciutto, verticale e speziato, nasce a un'altitudine di 650 metri e si abbina bene ai pizzoccheri, ma anche al pollo al forno con patate. **22 euro, cabianche.it**

6. Alto Adige Pinot Nero Riserva Matan 2022 Pfitscher

Prodotto a Gleno, una delle zone più vocate dell'Alto Adige per il Pinot Nero, ha profumi di bacche rosse ed erbe mediterranee; persistente ed elegante, ci piace con l'anatra e il piccione. **46 euro, pfitscher.it**

7. Pinot Nero Pönkler 2019 Franz Haas

Franz Haas è stato tra i maggiori interpreti del Pinot Nero in Alto Adige e tra i primi a piantare il vitigno ad altitudini significative. Il Pönkler nasce a 800 metri su terreni ricchi di porfido ed è concentrato e profondo, con profumi di frutti di bosco e anice stellato. Provatelo con brasato e formaggi stagionati. **80 euro, franz-haas.it**

8. Pinot Nero Run 2023 AMProject

Realizzato con uve coltivate a Mazzon, sopra il lago di Caldaro, croccante, polposo e verticale, con profumi di piccoli frutti, spezie e macchia mediterranea, è uno dei migliori Pinot Nero italiani. Va bene dall'aperitivo in poi. **75 euro, andreamoserwinemaker.com**

9. Chianti Classico Gran Selezione

Vigna Grospoli 2020 Lamole di Lamole

Tra le zone più alte del Chianti Classico c'è Lamole, dove nasce questa Gran Selezione, frutto delle uve della vigna Grospoli, piantata ad alberello su terrazzamenti tra i 540 e i 580 metri. Fresco e sapido, con profumi di violetta, frutti di bosco ed erbe aromatiche, sta bene con lo spezzatino. **60 euro, lamole.com**

10. Pinot Nero 2022 Podere della Civettaja

Tra i più conosciuti Pinot Nero dell'Appennino Toscano, è prodotto con viticoltura biologica nella Valle del Casentino. Elegante e profondo, fruttato e balsamico, si abbina bene con le tagliatelle al ragù. **70 euro, tel. 3397098418.**

11. Irpinia Aglianico Serpico 2016 Feudi di San Gregorio

Nasce nel cuore della zona del Taurasi da viti secolari e dopo un lungo affinamento in legno e bottiglia, è intenso e complesso, con aromi di ciliegia, spezie dolci, cacao e caffè. Provatelo con l'arrosto di manzo. **42 euro, feudi.it**

12. Etna Rosso Sul Vulcano 2021 Donnafugata

Succoso, con profumi speziati e di piccoli frutti rossi, nasce sul versante nord dell'Etna da vigneti tra i 600 e i 750 metri. Versatile in tavola, sta bene con le carni, ma anche con ricette a base di funghi e melanzane. **22 euro donnafugata.it**

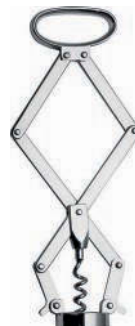


Il calice per Pinot Nero/Nebbiolo Veloce di Riedel ha la forma perfetta per i vini rossi di montagna. **riedel.com**

SERVIZIO PERFETTO



Ha il manico in legno di olivo o di noce il multiuso **Victorinox Wine Master**, pensato per gli amanti del vino. Con la lama taglia capsule e il cavatappi è l'accessorio giusto per il prossimo picnic. **shop.kunzigroup.com**



Il cavatappi Socrates di **Alessi** è stato disegnato da Jasper Morrison. Realizzato in acciaio inossidabile, è un omaggio al filosofo ateniese. **alessi.com**

LA CUCINA
ITALIANA

PER ALTOGRANO

Altograno® è una nuova categoria nel mondo degli sfarinati che esalta il gusto di pane, pizza, pasta e dolci e che fa bene, con proprietà nutrizionali ben al di sopra delle farine convenzionali e integrali.



IL CUORE DEL GRANO

Buone notizie per chi è attento a uno stile di vita sano e a un'alimentazione equilibrata, senza rinunciare al gusto: Casillo, leader italiano nella produzione e distribuzione di farine e semole, ha realizzato una nuova categoria nel mondo degli sfarinati. Altograno® è un "superintegrale buono", ottenuto esclusivamente da grano, che, rispetto a semole e farine integrali, contiene fino al 50% in più di proteine, il 40% in più di fibre, il 30% in meno di glutine e il 25% in meno di carboidrati. Pensato per esaltare il gusto di pane, pasta, pizza e dolci, Altograno® è il risultato di quattro anni di ricerca e di collaborazione con dieci università italiane e straniere, che hanno portato allo sviluppo

del metodo di Lavorazione Circolare®, oggetto di brevetto internazionale. Attraverso questo metodo esclusivo vengono recuperate le parti più preziose del chicco di grano per offrire valori nutrizionali eccezionali, senza rinunciare al suo sapore più autentico. Per chi desidera cimentarsi a casa nella preparazione di pane, pizza e dolci, Altograno® è disponibile a marchio Molino Casillo dal 1958, ma verrà impiegato anche dai più importanti brand del settore della pasta e dei prodotti da forno che porteranno sugli scaffali prodotti realizzati con Altograno®, pubblicizzandone il logo sulle confezioni. Questo è l'inizio di una storia nuova, rivoluzionaria e ricca di gusto.

ALTOGRANO.CO

SENZA GLUTINE, CON GUSTO

Da Iper La grande i si trova una ricca selezione di prodotti senza glutine di panetteria e di pasticceria di produzione propria, come pane, focacce, salatini, biscotti, basi per pizze e torte e tanti dolci golosissimi, tra sbrisolone, ventagli, amor polenta, occhi di bue, muffin e plum cake. I prodotti senza glutine di produzione propria sono presenti in uno spazio dedicato con cartelloni arancioni, colore che caratterizza anche le etichette, così l'acquisto è ancora più facile e immediato. All'offerta di panetteria e pasticceria si aggiunge quella dei prodotti

di macelleria senza glutine a marchio Iper, che comprende tante preparazioni gustose, come involtini, medaglioni, salsiccia, bocconcini, hamburger, cotolette, cordon bleu e tagliata. Completano l'offerta alcune referenze del marchio Amarsi&Piacersi, come pasta, gnocchi, muesli, pizza surgelata, triangoli di mais e corn flakes. Tanti prodotti senza glutine sono anche rimborsabili tramite il Servizio Sanitario Nazionale.

Noi abbiamo provato la base frolla per realizzare una crostata di frutta scenografica e buonissima.

CROSTATA CON NASTRI DI MANGO E KIWI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA AL LIMONE

100 g panna fresca – 80 g zucchero semolato
60 g albumi – 5 g gelatina alimentare in fogli
3 limoni

PER COMPLETARE

1 mango – 1 kiwi

PER LA CREMA

METTETE la gelatina a bagno in acqua fredda.

MONTATE 75 g di panna e tenetela da parte in frigorifero. **SPREMETE** i limoni e filtrate

il succo, quindi scaldatelo con 30 g di zucchero, finché quest'ultimo non si sarà sciolto. Spegnete e lasciate raffreddare.

SCALDATE 25 g di panna e scioglietevi la gelatina strizzata. Mescolatela con il succo di limone zuccherato, ottenendo una gelatina.

MONTATE gli albumi a neve e incorporatevi, pochi per volta, 50 g di zucchero. **MESCOLATE** in una ciotola la panna montata tolta dal frigo con gli albumi montati e la gelatina al limone.

PER COMPLETARE

VERSATE il composto nel guscio di frolla e ponete la torta a raffreddare in frigorifero finché la gelatina non si solidifica.

TAGLIATE a nastri il mango e il kiwi e decorate la superficie della torta.



Da Iper La grande i si trova una vasta selezione di prodotti senza glutine di produzione propria e a marchio: alle proposte dei reparti di panetteria e pasticceria si affiancano quelle della macelleria.



*Ogni piatto merita la sua oliva.
Madama Oliva le ha proprio tutte.*



Dalle nostre cultivar italiane nascono olive che si distinguono per unicità, tipicità, sapore e qualità. Sono olive ricche di profumi che rimandano ai luoghi autentici da cui provengono. Olive nere di Gaeta, olive verdi di Castelvetro, olive Taggiasche e olive Nocellara Etnea verdi denocciolate: sono solo alcune delle olive italiane della nostra selezione. Provale tutte e lasciati conquistare dal loro gusto unico e inconfondibile!

Visita il nostro sito per scoprire tutte le ricette!



madamaoliva.it



Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.



RICETTARIO

MAGGIO 2025

A cura di **ALESSANDRO BORGHESE**

RICETTE **ARIANNA CONSIGLIO, PIETRO MAGGI**

JOËLLE NÉDERLANTS, GIOVANNI RUGGIERI

COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**

CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**



IL NOSTRO MENTORE

ALESSANDRO BORGHESE

Travolgente: è questo l'aggettivo che meglio descrive l'arrivo di Alessandro Borghese nei nostri studi, tra la cucina e la sala di posa. La nostra giornata con lui è trascorsa con altissimi tassi di energia, in uno scambio di idee vulcanico e divertente. D'altra parte non ci si può aspettare che una grande empatia da chi ha scelto di donarsi agli altri proprio attraverso la cucina: «Ho sempre trovato una grande soddisfazione nel vedere che i miei amici, invitati a casa mia quando ero ancora ragazzo, erano felici di assaggiare i miei piatti», ci racconta Borghese. L'allegria, infatti, è il sentimento prevalente oggi, nella nostra cucina. E anche quando gli chiedo un consiglio per i nostri amici lettori è il

divertimento che prevale su tutto: «La passione per la cucina è una delle cose più belle che ci siano, è il motore della nostra quotidianità, quindi, poiché bisogna cucinare a pranzo e a cena, tanto vale farlo diventare un divertimento, una ricerca, una sperimentazione...». E, intanto, assaggiare, assaggiare sempre, per allenare il palato. Solo così si ha la percezione di ciò che è giusto, oltre le proprie soglie personali, i gusti o l'umore. Secondo pilastro, l'importanza della tradizione: «Importantissima, tanto che non la chiamerei cucina italiana, ma cucina regionale italiana. Non bastano sei sette vite per carpirne tutti i segreti, che sono poi alla base della mia filosofia in cucina, il lusso della semplicità».

1. GIOVANNI RUGGIERI

Dal 2021 è lo chef di Orto in Cucina, ristorante sociale a Novara. Oggi segue anche l'apertura e la formazione del personale per il ristorante dell'Agriturismo Il Cavenago, a Ghemme (Novara).

2. ARIANNA CONSIGLIO

Dopo gli studi all'Alma ha subito iniziato a lavorare, facendo diverse esperienze, soprattutto a Milano: oggi è sous chef al ristorante Cucina Franca di Milano. Predilige pasta e piatti vegetali.

3. PIETRO MAGGI

Pasticciere e insegnante, lavora nel laboratorio di pasticceria del ristorante Via Stampa di Milano. Adora le crostate, come quella di fragole qui proposta.

4. JOËLLE NÉDERLANTS

Cuoca e pasticciera, per molti anni in forza nella nostra rivista, è innamorata della cucina italiana, soprattutto delle verdure, che declina in antipasti, primi e piatti vegetariani.

APERITIVI

Sottopiatto Raffaello
di **Mario Luca Giusti**,
posate **Maisons
du Monde**,
fondo piastrelle
Marazzi ArtCraft.

SCHIACCIATA DI ZUCCHINE, CIPOLLOTTO DI TROPEA E CACIOCAVALLO

Cucchiaino Bitossi
Home, piatti tartine
Maisons du Monde,
fondo piastrelle
Marazzi ArtCraft

ARANCINETTI DI RISO AI PISELLI CON MOZZARELLA E PANCETTA



TARTINE CON LARDO E CHUTNEY DI CIPOLLOTTO AL PEPERONCINO

SCHIACCIATA DI ZUCCHINE, CIPOLLOTTO DI TROPEA E CACIOCAVALLO

I consigli di Borghese:
«Si potrebbe arricchire questa schiacciata con un po' di caciocavallo all'interno, che dà uno sprint in più».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg zucchine
1 cipollotto
30 g caciocavallo
150 g farina di mais più un po'
150 g farina 0
menta
limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Mondate le zucchine e lavatele. Grattugiatele e sistematele in uno scolapasta appoggiato su una ciotola, quindi lasciatele scolare per circa 1 ora.

Strizzatele e raccoglietele in una ciotola. Aggiungetevi il cipollotto tritato grossolanamente, 3 foglie di menta spezzettate con le mani, la scorza grattugiata di mezzo limone, il caciocavallo grattugiato, una presa di sale e una generosa macinata di pepe.

Mescolate la farina di mais e la farina 0 con 300 g di acqua, ottenendo una pastella. Versatela nella ciotola delle zucchine insieme con 30 g di olio extravergine e mescolate.

Stendete il composto in una placca da forno ben unta di olio (o foderata di carta da forno) e spolverizzata con un po' di farina di mais. Livellate bene con una spatola e irrorate la schiacciata con un giro di olio.

Infornate a 200 °C per circa 25-30 minuti.

Lasciatela intiepidire, quindi servitela tagliata a pezzetti, anche fredda.

ARANCINETTI DI RISO AI PISELLI CON MOZZARELLA E PANCETTA

I consigli di Borghese:
«Perché non fare un riso verde, così da sorprendere un po'?

Dorati fuori, verdi dentro».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti
più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g piselli freschi nel baccello
300 g riso Roma
200 g mozzarella di bufala
150 g farina
100 g pancetta a dadini
50 g burro – 30 g spinacini
20 g foglie di prezzemolo
alloro – noce moscata
pangrattato – olio di arachide
sale – pepe

Sgranate i piselli e sciacquate sia i piselli sia i baccelli.

Raccogliete entrambi in una pentola e copriteli di acqua. Cuocete per circa 30 minuti, quindi frullate tutto.

Passate al setaccio ottenendo un brodo denso.

Pesatene circa 850 g, mettetelo in una casseruola con il burro, una foglia di alloro, una presa di sale, pepe e noce moscata, quindi unitevi il riso e lessatelo per 10-12 minuti, finché non avrà assorbito tutto il liquido.

Frullate intanto gli spinacini e il prezzemolo, con uno o due cucchiaini del brodo rimasto, ottenendo una crema verde. Mescolatela al riso e stendetelo a raffreddare in un vassoio, per circa 1 ora.

Tagliate la mozzarella a dadini e lasciateli scolare in un setaccio, in modo che perdano la loro acqua.

Lavorate il riso prendendone tra le mani circa 50 g: inserite all'interno un dadino di mozzarella e uno di pancetta, poi richiudetevi sopra il riso, formando palline grandi come albicocche.

Preparate una pastella miscelando la farina con circa 300 g di acqua e versate abbondante pangrattato in un vassoio.

Distribuite la pastella sulla superficie delle palline (usate le mani) e passatele poi nel pangrattato, impanandole.

Friggetele in olio caldo (170 °C) per circa 1 minuto, fino a doratura.

Scolate gli arancini su carta da cucina, salateli e serviteli caldi.

TARTINE CON LARDO E CHUTNEY DI CIPOLLOTTO AL PEPERONCINO

I consigli di Borghese:
«Qui vedrei bene, invece che cipollotti semplicemente grigliati, un chutney, un po' piccantino, ad accompagnare il lardo».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g lardo a fettine
150 g cipollotti puliti
50 g zucchero
30 g aceto di melagrana (o di vino rosso)
10 g miele
4 fette di pane di segale
burro – peperoncino secco

Tritate i cipollotti e metteteli in una casseruola con il miele, l'aceto, lo zucchero, la punta di un cucchiaino di peperoncino e 50 g di acqua.

Cuocete a fuoco dolce per circa 25-30 minuti. Lasciate intiepidire, quindi frullate, non completamente, con un mixer a immersione.

Ritagliate nelle fette di pane 12 tartine con un tagliapasta (ø 6 cm). Rosolate velocemente le tartine in una padella con una piccola noce di burro (se preferite, tostatete semplicemente a secco) e lasciatele raffreddare.

Disponete le fettine di lardo sulle tartine e completatele con un po' di chutney, guarnendo con foglioline di timo.

ANTIPASTI

Tovaglietta, ciotola
e piatto bianco **Maisons
du Monde**, posate
e sottopiatto **Bitossi
Home**, fondo piastrelle
Ragno Zucchero.



ASPARAGI, SALSA MONTATA AL VERMUT E GAMBERI ROSSI SCOTTATI

Piattino fave e piattini
e bicchiere dei vol-au-vent
Bitossi Home, tovagliolo
Maisons du Monde, piatto
bianco plum cake Eva di **Mario**
Luca Giusti, fondo piastrelle
plum cake **Ragno** Amuri
Gelosia, fondo piastrelle
vol-au-vent **Ragno** Wish.



PLUM CAKE DI VERDURE CON ROBIOLA E RAVANELLI



VOL-AU-VENT, CREMA DI ANACARDI E BACCALÀ PICCANTE

ASPARAGI, SALSA MONTATA AL VERMUT E GAMBERI ROSSI SCOTTATI

I consigli di Borghese:

«Nella salsa starebbe molto bene un vermut molto aromatico, più che un vino bianco: accompagna meglio i gamberi».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g panna fresca

70 g burro

60 g vermut

12 asparagi

12 gamberi rossi – 4 uova

timo limone – cedro

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Pulite gli asparagi e tagliateli a nastri sottili aiutandovi con una mandolina. Metteteli in acqua fredda.

Pulite i gamberi, sgusciateli ed eliminate il budellino nero.

Sbattete i tuorli con il vermut, sale, pepe e il succo di mezzo cedro. Montatelo con le fruste su un bagnomaria caldo. Dopo 1 minuto, unite il burro e continuate a montare, per 2-3 minuti, finché i tuorli non cominciano ad addensarsi.

Spegnete e lasciate intiepidire.

Montate intanto la panna a crema, quindi incorporatela ai tuorli, ottenendo una salsa abbastanza stabile.

Condite i gamberi con un filo di olio e la scorza grattugiata di mezzo cedro, quindi scottateli in una padella rovente per 30 secondi. Conditeli con foglioline di timo limone.

Scolate gli asparagi e disponeteli a nido nei piatti. Mettete al centro una cucchiata di salsa al vermut, quindi adagiatevi sopra i gamberi.

PLUM CAKE DI VERDURE CON ROBIOLA E RAVANELLI

I consigli di Borghese: «Volendo, questo plum cake si può arricchire con un po' di guanciale o ciccioli o altro, per dare morbidezza e sapore in più».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

225 g farina 00

200 g robiola

130 g olio extravergine di oliva

120 g pecorino grattugiato

80 g fave sgranate

80 g piselli sgranati

75 g amido di mais

70 g taccole

70 g panna

60 g salsiccia piccante

50 g vino bianco

15 g Parmigiano Reggiano Dop

10 g lievito in polvere per torte salate

10 ravanelli

4 uova

2 asparagi verdi

1 cipollotto

limone

sale – pepe

Scottate nell'acqua bollente le taccole, i piselli e gli asparagi puliti e tagliati a pezzetti. Scolateli dopo 2 minuti.

Scottate a parte le fave, scolatele e sbucciatele, perché siano belle verdi.



Schiacciata di zucchini, cipollotto di Tropea e caciocavallo pag. 58
+ **Gallinella al forno con panatura croccante alle vongole** pag. 72

Stappate un vino che possa andare bene sia all'aperitivo sia per le altre portate del menù, come il **Franciacorta Extra Brut Alma Assemblage 1** di Bellavista, uno chardonnay con piccolo saldo di pinot nero e di pinot bianco, con delicati profumi floreali e agrumati e un gusto fresco e sfaccettato, dal finale minerale. 33 euro, bellavistawine.it

Arancinetti di riso ai piselli con mozzarella e pancetta pag. 58 + **Fusilloni con crema di pecorino, fave e menta** pag. 67

Va bene un bianco fresco e minerale, come il **Soave Classico Brognoligo 2023** di Cecilia Beretta, che nasce su suoli vulcanici e sfoggia profumi di fiori e di frutta tropicale e ha un gusto equilibrato, con retrogusto di mandorla. 15 euro, pasqua.it



Tartine con lardo e chutney di cipollotto al peperoncino pag. 58
+ **Patata dolce arrostita, caprino, 'nduja ed erbe aromatiche** pag. 76

La bollicina all'aperitivo è sempre una scelta azzeccata e per valorizzare la presenza di lardo e 'nduja ne abbiamo scelta una a base di **Lambrusco di Sorbara**, prodotto con metodo ancestrale. Il **Baby Magnum 2023** di Marchesi di Ravarino, fresco e succoso, è tra i migliori della denominazione. 16 euro, marchesidiravarino.it

Asparagi, salsa montata al vermut e gamberi rossi scottati pag. 62 + **Plum cake di verdure con robiola e ravanelli** pag. 62

Stappate un bianco che esalti le verdure primaverili e stia bene con gli asparagi: il migliore è il Sauvignon, con le sue note floreali ed erbacee. Ci piace il **Maciete Fumé 2023** di Gini per la sua eleganza e la bella chiusura sapida. 24 euro, ginivini.com



Vol-au-vent, crema di anacardi e baccalà piccante pag. 63 + **Fiori di zucca ripieni di ricotta, maggiorana e limone** pag. 76

Con antipasti di pesce e di verdure sta benissimo una bollicina fragrante, dal gusto morbido. Provate il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive San Pietro di Barbozza 2024** di Val d'Oca: I suoi profumi di lemon grass, fiori bianchi e mela verde ben si accordano alla delicatezza dei fiori di zucca e alla nota piccante del baccalà. 16 euro, valdoca.com

Gnocchi di ricotta con pesto siciliano pag. 67 + **Tonno scottato con «caponata» di verdure** pag. 72

Abbiamo scelto un abbinamento regionale con il **Rosa Caolino 2024** di Tenuta di Castellaro, che nasce sull'isola di Lipari da uve corinto nero, con un piccolo saldo di nero d'Avola. Ha note salmastre, di rose e macchia mediterranea, un gusto fresco e persistente e un fiero carattere mediterraneo. 24 euro, tenutadicastellaro.it

Pulite il bulbo del cipollotto e tritatelo grossolanamente.

Sbattete le uova con sale e pepe, il vino bianco, l'olio extravergine. Unite la farina, l'amido e il lievito setacciati, il pecorino e il parmigiano grattugiati e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

Salate e pepate, aggiungete il cipollotto tritato, la scorza grattugiata di mezzo limone, la salsiccia piccante a dadini, le verdure sbollentate e le fave sbucciate. Pepate e mescolate in modo da distribuire bene tutte le verdure nel composto.

Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake (11x25x6,3 cm) e versatevi il composto.

Infornate a 180 °C per 50 minuti circa.

Lavorate intanto la robiola con la panna e raccoglietela in una tasca da pasticciere.

Mondate i ravanelli e tagliateli a fettine sottili con una mandolina. Metteteli in acqua fredda.

Sfornate il plum cake, lasciatelo intiepidire, quindi completatelo con la robiola e le fettine di ravanello, scolate e asciugate.

VOL-AU-VENT, CREMA DI ANACARDI E BACCALÀ PICCANTE

I consigli di Borghese: «Invece che mettere una crema di tarassaco all'interno, terrei le foglioline crude, fresche, da mettere sopra».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

460 g 2 fogli di pasta sfoglia stesa rettangolare

200 g baccalà dissalato

100 g anacardi al naturale

40 g pinoli

40 g tarassaco

15 g pistacchi sgusciati

1 uovo

1 peperoncino

fiori di tarassaco

limone – aglio – prezzemolo

burro – latte

olio extravergine di oliva

sale

Mettete a bagno gli anacardi in acqua, per 12 ore.

Spennellate i due fogli di pasta

sfoglia con abbondante burro fuso. Piegateli a metà e schiacciateli leggermente con il matterello, per fare aderire i due strati.

Ritagliate (senza staccare la pasta) in ognuno dei due fogli quattro dischi con un tagliapasta ø 9 cm. All'interno di due dischi (in ogni foglio) ritagliate un disco più piccolo di 5 cm di diametro, in modo da ottenere anelli di pasta.

Riponete in freezer per 10 minuti i fogli di pasta ritagliati, prima di staccare le forme, in modo da poterli maneggiare meglio nella costruzione dei vol-au-vent.

Riprendete la pasta, sistemate i quattro dischi pieni su una placca, foderata di carta da forno, e spennellate i bordi con un po' di uovo sbattuto. Incollatevi sopra i quattro anelli di pasta e spennellate con l'uovo anche in superficie.

Bucherellate la base con una forchetta e infornate a 200 °C, possibilmente all'interno di 4 anelli alti, imburati, per mantenere meglio la forma

(se non li avete, potete anche fare senza). Cuocete per circa 20 minuti; a metà cottura, abbassate un po' la base all'interno del «buco», in modo da creare lo spazio per la farcitura.

Scolate gli anacardi e metteteli in un recipiente con i pinoli, i pistacchi, un ciuffetto di foglie di tarassaco, 2 cucchiaini di olio, una presa di sale, il succo di mezzo limone, 1 cucchiaino di acqua. Frullate tutto insieme con il mixer a immersione, ottenendo una salsa compatta.

Mettete in una padella 1 spicchio di aglio sbucciato, 2 gambi di prezzemolo, 1 peperoncino fresco e 2 cucchiaini di latte. Appoggiatevi il baccalà e cuocetelo con il coperchio per circa 10 minuti.

Togliete il baccalà dalla padella, ungetelo con un filo di olio e spezzettatelo con le mani, a scaglie.

Sfornate i vol-au-vent e lasciateli raffreddare. Riempiteli poi con la crema di anacardi e completate con le scaglie di baccalà piccante, foglioline di tarassaco e qualche petalo di fiore.



Borghese aggiunge carattere alla schiacciata di zucchine di Pietro Maggi unendovi del caciocavallo. Sotto, profuma con un pezzettino di aglio i pomodorini della ricotta informata di Joëlle Néderlants.



PRIMI



GNOCCHI DI RICOTTA CON PESTO SICILIANO

Piattino e cucchiaio degli
gnocchi, cucchiaio e bicchiere
dei fusilli **Bitossi Home**, fondo
piastrelle degli gnocchi **Ragno**
Amuri Gelosia, piatti dei fusilli
Eva di **Mario Luca Giusti**,
sottobicchiere piastrella
Marazzi Confetto, fondo
piastrelle dei fusilli **Ragno**
Amuri Zuccherò.



FUSILLONI CON CREMA DI PECORINO, FAVE E MENTA

Tovaglietta e cucchiari
Bitossi Home, ciotole
Maisons du Monde,
fondo piastrelle
Marazzi ArtCraft.



ORZO IN INSALATA CON ZUCCHINE, SEDANO, MANGO E FETA

**GNOCCHI DI RICOTTA
CON PESTO SICILIANO**

I consigli di Borghese:

«A un sugo di pomodoro fresco preferisco un pesto alla trapanese. Da completare con un po' di basilico fresco».

Cuoca Arianna Consiglio

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ricotta

200 g farina più un po'

100 g Parmigiano Reggiano Dop

125 g mandorle pelate

120 g pomodorini ciliegia

2 uova

basilico fresco

aglio

concentrato di pomodoro

pomodori secchi sott'olio

mandorle con la pelle

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Impastate la ricotta con la farina, le uova, 50 g di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo, poi formate gli gnocchi arrotolando tra le mani piccole porzioni di impasto, in palline grandi come ciliegie.

Lessateli in acqua bollente salata, per 1-2 minuti, finché non tornano a galla.

Frullate insieme le mandorle pelate, i pomodorini, 50 g di basilico fresco,

mezzo spicchio di aglio, 100 g di olio, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e 100 g di acqua di cottura degli gnocchi.

Mettete il pesto così ottenuto in una padella e scolatevi dentro gli gnocchi. Mescolateli delicatamente. **Serviteli** completando con le mandorle con la pelle sminuzzate, basilico fresco e 5-6 pomodori secchi sott'olio, tagliati a striscioline.

**FUSILLONI CON CREMA
DI PECORINO, FAVE E MENTA**

I consigli di Borghese:

«Buona ricetta. Le fave con il pecorino e la menta sono un abbinamento classico».

Cuoca Arianna Consiglio

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g fave fresche

320 g fusilloni

100 g pecorino grattugiato

100 g Parmigiano Reggiano Dop

menta fresca

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Sgranate le fave, sbollentatele in acqua bollente e sbucciatele.

Lessate la pasta in acqua bollente poco salata.

Mettete in un contenitore il pecorino e il parmigiano grattugiato, unite un mestolo di acqua di cottura della pasta e frullate con il mixer a immersione, ottenendo una crema.

Tagliate a striscioline un ciuffo di foglie di menta e unitele alle fave, poi condite con olio extravergine, sale e pepe.

Scolate la pasta, conditela con la crema di pecorino, allungandola con poca acqua di cottura se necessario e completate con le fave.

Guarnite con foglie di menta fresche.

**ORZO IN INSALATA
CON ZUCCHINE, SEDANO,
MANGO E FETA**

I consigli di Borghese:

«Vedo bene questo orzo come una fresca insalata un po' estiva, con verdura e anche frutta».

Cuoca Arianna Consiglio

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g zucchine

250 g orzo precotto

200 g sedano

200 g feta

30 g uvetta

1 mango

aceto

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Lessate l'orzo in acqua bollente salata per circa 10 minuti. Scolatelo.

Mondate le zucchine e tagliatele a tocchetti. Cuocetele a fuoco vivo in una padella con un filo di olio e sale. Alla fine, sfumatele con una spruzzata di aceto.

Spegnete e condite con un ciuffo di maggiorana sfogliata.

Pulite il sedano e tagliatelo a dadini; conservate le foglie e tagliatele a julienne.

Sbucciate il mango e riducetelo a cubetti, tagliate a pezzettini anche la feta.

Mescolate in una ciotola di portata l'orzo, il sedano e le foglie, le zucchine, il mango, la feta e l'uvetta. Condite con olio, sale, pepe e aceto.



«Se le fave sono piccole, si possono aggiungere anche senza sbucciarle. Se si vuole un bel verde, meglio scottarle e togliere la pellicina», afferma Borghese mentre prepara i fusilloni con Arianna Consiglio.

PESCI



HAMBURGER DI SGOMBRO IN PANINI AL LATTE CON FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

Tovaglietta, piatto
e bicchiere **Bitossi**
Home, piatti **Maisons**
du Monde,
fondo piastrelle
Ragno Wish.

HAMBURGER DI SGOMBRO IN PANINI AL LATTE CON FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

*I consigli di Borghese:
«Potete completare questi
hamburger con pezzettini
di limone in salamoia».*

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 3 ore di riposo e raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I PANINI

500 g farina
270 g latte
3 g lievito di birra fresco
40 g zucchero – 50 g burro
sale – semi di papavero
semi di sesamo bianchi e neri
1 tuorlo per spennellare

PER GLI HAMBURGER

3 sgombrì
12 fiori di zucca
50 g farina
50 g fecola
50 g amido di mais
acqua frizzante
olio extravergine di oliva
olio di arachide
limoni in salamoia – sale

PER I PANINI

Mescolate nella planetaria il latte, il burro e il lievito sbriciolato. Unite la farina e lo zucchero e impastate. Quando il composto comincia a prendere forza, aggiungete una presa di sale. Terminate la lavorazione e lasciate lievitare fino al raddoppio (circa 2 ore), coperto con la pellicola, in un luogo riparato.

Riprendete l'impasto, spezzatelo in sei parti e arrotolatele sul piano di lavoro, sotto le mani a cupola, dando forma tondeggianti.

Disponete le pagnotte su una placca, spennellatele con un tuorlo sbattuto con un goccio di acqua e cospargetele con semi di sesamo o papavero.

Fate lievitare nuovamente per 30-40 minuti, quindi infornate a 200 °C per circa 20 minuti.

Sfornate i panini e lasciateli raffreddare.

PER GLI HAMBURGER

Pulite gli sgombrì e sfilettateli, eliminando bene tutte le spine.

Tagliate i filetti a metà per il lungo e poi ancora a metà.

Rosolateli in padella con un filo di olio extravergine di oliva, per 3-4 minuti.

Pulite i fiori di zucca e divideteli a strisce.

Mescolate la farina, la fecola e l'amido con acqua frizzante molto fredda, fino a ottenere una pastella che rimanga piuttosto densa.

Immergetevi metà dei fiori e friggeteli in olio caldo (180 °C).

Scolateli su carta da cucina e salate.

Componete gli hamburger: tagliate a metà i panini, disponete sul fondo i fiori di zucca rimasti e qualche pezzettino di limone, poi adagiatevi i filetti di sgombrò e chiudete i panini.

Servite con i fiori fritti.



Orzo in insalata con zucchine, sedano, mango e feta pag. 67
+ Ricotta al forno, lattughini alla salsa verde e pomodorini pag. 84

I piatti vegetariani stanno bene con un bianco giovane e profumato, come il Venezia **Pinot Grigio Back to Basic 2024** di Cantina Pizzolato: biologico, ha un contenuto grado alcolico, note fruttate e un gusto morbido ed equilibrato. **8 euro, lacantinapizzolato.com**

Crostone al burro e aceto, con crema di piselli e rucola pag. 76
+ Tarte tatin di nespole al timo pag. 88

L'abbinamento tra un dessert alla frutta e un **Moscato d'Asti** è un classico; meno scontato è quello con il nostro crostone vegetariano, caratterizzato dal sapore dolce dei piselli. Provate il 2024 di G.D.Vajra, cremoso, equilibrato, con delicati profumi di frutti tropicali, agrumi e fiori bianchi. **13,50 euro, gdvajra.it**



GALLINELLA AL FORNO CON PANATURA CROCCANTE ALLE VONGOLE

Piatto, posate e ciotola
Maisons du Monde,
fondo piastrelle **Ragno**
Amuri Zuccherò.



TONNO SCOTTATO CON «CAPONATA» DI VERDURE

GALLINELLA AL FORNO CON PANATURA CROCCANTE ALLE VONGOLE

I consigli di Borghese:
«Più che una zuppetta,
cuocere il pesce aperto a libro,
con una panatura insaporita
con il sughetto delle vongole.
Mi ispiro alla luserna incovercià
chioggiotta».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg gallinella
1 kg vongole
20 pomodorini ciliegia gialli e rossi
2 zucchine
2 fette di pancarré
pane panko
aceto
prezzemolo
aglio
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Pulite la gallinella e apritela a libro, come una sardina. Eliminate la testa, la lisca centrale e le spine.

Adagiatela in una placca, ungetela di olio e salatela, poi circondate la con i pomodorini tagliati a metà e le zucchine tagliate a tocchetti. Infornatela a 200 °C per circa 12 minuti, poi lasciatela nel forno spento chiuso per altri 5 minuti.

Mettete intanto le vongole in una casseruola con un filo di olio, scaldato con un pezzetto di aglio e 2 gambi di prezzemolo. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco, coprite e cuocete finché non si saranno aperte.

Sgusciate le vongole, tenendone solo qualcuna con il guscio, e filtrate il loro sughino.

Frullate il pancarré privato della crosta e bagnato nell'aceto, con un ciuffo di foglie di prezzemolo, un filo di olio e 2 cucchiaini del sughino delle vongole, ottenendo una sorta di salsa verde.

Tostate in padella il pane panko, quindi mescolatelo con la salsa verde.

Sfornate la gallinella, conditela con il panko e completate

con le vongole.

TONNO SCOTTATO CON «CAPONATA» DI VERDURE

I consigli di Borghese: «In base alle disponibilità in pescheria, con le verdure così cucinate starebbe bene anche un muggine, che viene utilizzato poco, ed è invece da valorizzare».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 filetti di tonno abbattuti
200 g zucchero
100 g aceto
3 filetti di acciughe
2 cipolle rosse
1 melanzana
1 peperone
1 gambo di sedano
1 cucchiaio di capperi sott'aceto
1 cucchiaio di olive taggiasche snocciolate
concentrato di pomodoro
ravanelli
olio extravergine di oliva
sale

Sbucciate a strisce alterne la melanzana, poi tagliatela a cubotti. Mondate il peperone e tagliatelo a pezzettoni.

Raccogliete tutto in una teglia, salate e ungete con abbondante olio extravergine e infornate a 200 °C per circa 35 minuti.

Mondate intanto il sedano e tagliatelo a tocchetti. Mondate anche le cipolle e affettatele. Raccogliete tutto in una casseruola con abbondante olio e una presa di sale. Fate rosolare per 2 minuti, poi aggiungete i filetti di acciuga, i capperi, le olive con un po' del loro olio, e cuocete per 30 minuti.

Portate a bollore, a parte, lo zucchero con l'aceto e versate lo sciroppo ottenuto nella casseruola, con 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro.

Mescolate e aggiungete nella casseruola la melanzana e il peperone arrostiti. Cuocete ancora per 25 minuti.

Ungete di olio i filetti di tonno e scottateli in una padella antiaderente rovente, per 10 secondi su ogni lato.

Serviteli insieme alla «caponata», aggiungendo qualche ravanella tagliata a pezzetti.



Hamburger di sgombero in panini al latte con fiori di zucca in pastella pag. 69
+ **Alette di pollo fritte con tzatziki all'aglio nero** pag. 80

Ci ha entusiasmato l'accostamento con un bianco macerato come l'**112358 2022** di Stella di Lemmen, un mix di albarola e vermentino affinato sulle bucce in anfora di terracotta per 5 mesi: con soli 12,5% è un vino succoso e pieno di carattere, con una lunghezza gustativa e un finale iodato, perfetto sia con i fritti sia con il pesce azzurro. 60 euro, stelladilemmen.com

Filetto di fassona con salsa al vino bianco e spinaci scottati pag. 80

Accostate un rosso, ma che sia giovane, fragrante e leggiadro, come possono essere i Nebbioli di montagna. Vi consigliamo il **Rosso di Valtellina 2023** di Alfio Mozzini, che ha freschi profumi di piccoli frutti rossi e una grande bevibilità. 20 euro, tel. 0342358670.



Costine di maiale laccate con cipolline e salsa barbeque pag. 80

Lasciatevi tentare da un abbinamento goloso come quello con un Amarone della Valpolicella Classico. Per esempio il **Famiglia Farina 2021** di Farina Wines, che si fa ricordare per i suoi profumi intensi di cacao, ciliegie nere e balsamici e per il gusto corposo ed elegante. 45 euro, farinawines.com

Toma di capra, composta di rabarbaro e pane di segale croccante pag. 84
+ **Soufflé di Gruyère con gelato alla vaniglia** pag. 84

Abbinare un vino dolce affinato in legno, come l'**Erbaluce di Caluso Passito Alladium 2019** di Cieck, realizzato secondo la tradizionale tecnica dei grappoli appesi per favorire lo sviluppo della muffa nobile e poi invecchiato in botte per 5 anni. Il suo colore oro antico è preludio di profumi balsamici, di miele e di agrumi canditi e di un gusto vellutato e persistente. Servitelo a 12-14 °C. 27 euro, cieck.it

VEGETALI

Tovaglietta
Bitossi Home, fondo
piastrelle **Ragno**
Amuri Gelosia.



FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA, MAGGIORANA E LIMONE GRATINATI

Posate e caraffa **Bitossi Home**, tovagliolo e bicchieri **Maisons du Monde**, piatto piano Ceramiche Artigianali **Motel a Miio**, fondo piastrelle **Ragno** Amuri Gelosia; fondo piastrelle del crostone **Ragno** Wish.



PATATA DOLCE ARROSTITA, CAPRINO, 'NDUJA ED ERBE AROMATICHE



CROSTONE AL BURRO E ACETO CON CREMA DI PISELLI E RUCOLA

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA, MAGGIORANA E LIMONE GRATINATI

I consigli di Borghese:

«Mi raccomando l'acciughina, che dà la spinta di sapidità, e magari un po' di limone nella ricotta e sopra in finitura».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ricotta
50 g Parmigiano Reggiano Dop
12 fiori di zucca
12 filetti di acciuga sott'olio pangrattato
maggiorana – timo
rosmarino
limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i fiori di zucca, togliendo il pistillo centrale.

Lavorate la ricotta con il parmigiano grattugiato, sale, pepe, la scorza grattugiata di mezzo limone, foglie di maggiorana tritate.

Riempite i fiori con la ricotta, delicatamente, e disponeteli in una pirofila.

Tostate in una padella 3 cucchiaini di pangrattato mescolato con un trito di maggiorana, rosmarino, timo e sale.

Cospargete i fiori con questa panatura, irrorate con un filo di olio e infornate a 180 °C per 5-6 minuti.

PATATA DOLCE ARROSTITA, CAPRINO, 'NDUJA ED ERBE AROMATICHE

I consigli di Borghese:

«Più che la stracciatella, sceglierei un formaggio che dia un po' di acidità al gusto rotondo di patata e 'nduja, che hanno entrambi una nota di dolcezza».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 patate dolci (circa 300 g cad.)
320 g formaggio caprino fresco
100 g panna fresca

70 g 'nduja
cerfoglio – santoreggia
petali di tagete
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate le patate con la buccia in acqua bollente salata, per circa 40 minuti.

Lavorate il caprino con la panna, un filo di olio, sale e pepe.

Sciogliete la 'nduja in una padellina.

Schiacciate le patate delicatamente, fino a dare loro una forma più a «bistecca».

Rosolatele in padella per due minuti per lato.

Disponete un po' di caprino sul piatto, «sporcatelo» con gocce di 'nduja e adagiatevi sopra la patata, tagliata in due.

Guarnite con cerfoglio, santoreggia e qualche petalo di tagete.

CROSTONE AL BURRO E ACETO CON CREMA DI PISELLI E RUCOLA

I consigli di Borghese:

«Consiglio di insaporire bene il crostone di pane, magari rosolandolo in padella con del burro, e un pizzico di aceto».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g piselli sgranati
125 g mandorle pelate
100 g burro
6 fette di pane semi integrale
aceto di mele – 1 scalogno
semi di sesamo – rucola – sale
olio extravergine di oliva – pepe

Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio.

Unitevi 400 g di piselli, salate e pepate, bagnate con un filo di acqua e cuocete con il coperchio per 10-12 minuti.

Frullate i piselli con 3 cucchiaini di olio, le mandorle, un pizzico di sale se serve, la punta di un cucchiaino di semi di sesamo e un ciuffetto di rucola, ottenendo una crema verde.

Sciogliete in un'altra padella il burro e, non appena sarà spumeggiante, tostatevi le fette di pane, per 2 minuti per lato, quindi sfumate versando uno spruzzo di aceto nella padella.

Spalmate la crema sui crostoni, completate con i piselli tenuti da parte e qualche fogliolina di rucola condita con olio. Se vi piace, guarnite con semi di sesamo.



«Assaggiare sempre è utile, perché allena il palato a riconoscere gli equilibri al di là del gusto personale», consiglia Borghese, mentre bilancia la salsa per le alette, insieme con Giovanni Ruggieri.

CARNE

Piatto di portata ovale
e bicchiere Ceramiche
Artigianali **Motel a Miio**,
ciotola con salsa **Maisons
du Monde**, piattino
Bitossi Home, fondo
piastrelle **Ragno Wish**.



ALETTE DI POLLO FRITTE CON «TZATZIKI» ALL'AGLIO NERO

Piatto e bicchiere Ceramiche
Artigianali **Motel a Miio**,
tovagliolo del filetto,
piatto, bicchiere, tovagliolo
e piattino pane delle costine
Maisons du Monde, tutte
le posate **Bitossi Home**,
fondi piastrelle **Ragno**
Amuri Gelosia.



FILETTO DI FASSONA CON SALSA AL VINO BIANCO E SPINACI SCOTTATI



COSTINE DI MAIALE LACCATE CON CIPOLLINE E SALSA BARBECUE

ALETTE DI POLLO FRITTE CON «TZATZIKI» ALL'AGLIO NERO

I consigli di Borghese: «Facciamo una doppia frittura, la prima per cuocere la carne, la seconda con l'olio più caldo, per dare un tocco di croccante in più».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g yogurt
12 ali di pollo
4 spicchi di aglio nero
fecola di patate
aneto – limone
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Frullate lo yogurt con gli spicchi di aglio nero, 2 cucchiaini di succo di limone e un pizzico di scorza grattugiata, un ciuffetto di aneto, una presa di sale e pepe e 4-5 cucchiaini di olio extravergine (tzatziki).

Dividete a metà le alette, quindi raschiatele in modo da spingere tutta la polpa in fondo all'osso. Nelle parti con due ossi, eliminate il più piccolo, sfilandolo dalla polpa, con l'aiuto di un po' di carta da cucina.

Passate le alette nella fecola, infarinandole bene.

Friggetele nell'olio a 150 °C per circa 6-7 minuti, scolatele su carta da cucina e lasciatele raffreddare. Friggetele quindi nuovamente nell'olio a 190 °C per 1 minuto, scolatele su carta da cucina e salatele.

Servitele calde con la salsa «tzatziki».

FILETTO DI FASSONA CON SALSA AL VINO BIANCO E SPINACI SCOTTATI

I consigli di Borghese: «Visto che questo è un taglio magro, si potrebbe avvolgere nella rete di maiale, o lardellarlo, prima di cuocerlo, per aggiungere morbidezza».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetto di spalla di Fassona
500 spinaci a ciuffetti
250 g panna fresca
250 g scalogno
vino bianco
senape in grani
burro
dragoncello – zenzero
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate lo scalogno e affettatelo sottilmente. Raccoglietelo in una casseruola con 80 g di burro, 1 cucchiaino di olio e sale. Fate appassire dolcemente per 6-7 minuti, poi sfumate con 100 g di vino e aggiungete la panna. Fate ridurre per 10-12 minuti finché non comincia ad addensarsi un po'.

Frullate tutto insieme con un mixer a immersione, aggiungendo anche qualche foglia di dragoncello. Fate ridurre ancora sul fuoco per 30 minuti e profumate alla fine con un pizzico di zenzero grattugiato.

Mondate gli spinaci e scottateli in acqua bollente per 1 minuto. Scolateli e asciugateli. Conditeli con un filo di olio.

Pulite il filetto dalle nervature esterne e massaggiatelo con sale, pepe, un filo di olio e un cucchiaino di senape in grani. Avvolgetelo nella rete di maiale (la trovate dal macellaio).

Rosolate il filetto nella padella con una nocetta di burro e 2 cucchiaini di olio, per 4-5 minuti.

Trasferitelo quindi in una pirofila e infornatelo a 200 °C per 6-7 minuti.

Lasciate riposare il filetto per 10-12 minuti, quindi servitelo con la salsa e gli spinaci.

COSTINE DI MAIALE LACCATE CON CIPOLLINE E SALSA BARBECUE

I consigli di Borghese: «Lascerei insaporire le costine con una marinata più umida, con miele o sciroppo di acero, insieme a tutti i profumi, anche un pizzico di peperoncino».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg costine di maiale in carré
500 g cipolline borettane pulite
500 g pomodorini ciliegia
3 scalogni
3 prugne
zenzero grattugiato
paprica dolce e affumicata
peperoncino
salsa Worcester
aceto di vino – aceto balsamico
miele – zucchero
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cospargete le costine con zenzero grattugiato, abbondante paprica dolce e affumicata, sale, pepe, un peperoncino tritato, un filo di olio e un cucchiaino di miele. Massaggiatele con questa mistura perché ne siano uniformemente insaporite, quindi appoggiatele in una placca.

Disponete tutto intorno le cipolline borettane.

Tagliate a spicchi le prugne, mondate gli scalogni e tagliateli a spicchi, tagliate a metà anche i pomodorini. Disponete tutto in un'altra placchetta da forno e infornate a 220 °C per 10-15 minuti, in modo che si caramellizzino bene, quindi abbassate il forno a 120 °C e infornate anche le costine.

Togliete le verdure dopo 40-45 minuti circa di cottura.

Portate a bollire in una casseruola 100 g di aceto con 1 cucchiaino di Worcester, 1 cucchiaino di aceto balsamico, 1 cucchiaino di miele, 100 g di zucchero e una abbondante presa di sale.

Unitevi le verdure, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e 1 cucchiaino di paprica affumicata. Schiacciate un po' le verdure e le prugne con un cucchiaino, riportate tutto a bollire e spegnete. **Frullate** tutto, ottenendo una salsa molto saporita.

Stemperatene 2 cucchiaini con un po' di acqua e spennellate le costine e le cipolline dopo circa 2 ore di cottura. Cuocetele ancora per 15-20 minuti, quindi alzate il forno a 200 °C per 5-7 minuti.

Spegnete e lasciate riposare le costine nel forno spento per 30 minuti.

Servitele poi con le cipolline e la salsa barbecue.

FORMAGGI

Piattini e tovagliolo
Maisons du Monde,
calice **Excélsa**, cucchiaino
e brocca **Bitossi Home**,
fondo piastrelle **Ragno**
Amuri Gelosia.



SOUFFLÉ DI GRUYÈRE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Piattino della toma di capra
e sottopiatto grigio della ricotta
Ceramiche Artigianali **Motel**
a Miio, cucchiaino **Bitossi**
Home, fondo piastrelle
della toma **Marazzi Lume**,
tovagliolo e piatto della ricotta
Maisons du Monde, fondo
piastrelle della ricotta **Ragno**
Amuri Zuccherò.



TOMA DI CAPRA, COMPOSTA DI RABARBARO E PANE DI SEGALE CROCCANTE



RICOTTA AL FORNO, LATTUGHINI ALLA SALSA VERDE E POMODORINI

SOUFFLÉ DI GRUYÈRE CON GELATO ALLA VANIGLIA

I consigli di Borghese:
«Invece che mettere la vaniglia dentro al soufflé, potremmo metterla in un gelato di accompagnamento».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g latte
160 g Gruyère Dop
50 g burro più un po'
50 g farina
5 uova
noce moscata
½ baccello di vaniglia
gelato alla vaniglia
sale
pepe

Fondete il burro in una casseruola e mescolatelo con la farina; cuocete per 2 minuti quindi unite il latte, la noce moscata, mezzo baccello di vaniglia raschiato, sale e pepe. Cuocete mescolando per 4-5 minuti. Togliete il baccello di vaniglia e lasciate intiepidire per 10 minuti. **Aggiungete** 5 tuorli sbattuti e il gruyère grattugiato, mescolate e lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente. **Ungete** intanto con il burro pomata,

con un pennello, 8 ramequin e metteteli in freezer.
Montate a neve gli albumi e incorporateli nel composto in lavorazione, delicatamente. **Togliete** i ramequin dal freezer, ungeteli nuovamente, spennellandoli con altro burro, su tutto il bordo, con pennellate ben regolari. **Versate** il composto negli stampi, rimanendo circa 1 dito sotto il bordo, e infornate a 200 °C per 25-30 minuti circa.
Serviteli subito, accompagnandoli con una pallina di gelato alla vaniglia.

TOMA DI CAPRA, COMPOSTA DI RABBARBARO E PANE DI SEGALE CROCCANTE

I consigli di Borghese:
«Molto interessante questa ricetta, il rabarbaro si sposa bene con il formaggio di capra».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g rabarbaro fresco
250 g toma di capra
120 g pane di segale
90 g zucchero
semi di coriandolo
menta fresca
olio extravergine di oliva
sale

Mondate il rabarbaro e lavatelo, poi tagliatelo a rondelle. Raccoglietelo in una casseruola con lo zucchero e 1 cucchiaino di semi di coriandolo, che daranno una nota agrumata in più alla composta.
Cuocete per 10 minuti circa, finché il rabarbaro non si sarà quasi disfatto. **Togliete** la crosta del pane, frullatelo grossolanamente ottenendo un insieme di briciole. Saltatele in padella con un filo di olio e un pizzico di sale, finché non saranno diventate croccanti. **Servite** la toma di capra tagliata a fettine insieme con la composta e il pane croccante, completando con foglioline di menta.

RICOTTA AL FORNO, LATTUGHINI ALLA SALSA VERDE E POMODORINI

I consigli di Borghese:
«Scegliamo una ricotta un po' saporita, di pecora o di bufala. La possiamo insaporire ulteriormente, prima di infornarla, e poi accompagnare con i lattughini conditi con una salsa verde. I pomodorini profumiamoli con un pezzettino di aglio».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g 2 ricotte di bufala
250 g pomodori datterini gialli
3 cespi di lattuga succhine
origano secco
paprica
limone – zucchero
timo – aglio
prezzemolo – capperi
pancarré – aceto
olio extravergine di oliva
sale

Capovolgete le ricotte su una placca foderata con carta da forno, unta con un filo di olio. Conditele con origano, paprica, sale, un filo di olio e la scorza grattugiata di mezzo limone. **Mettete** di fianco alle ricotte i pomodorini tagliati a metà, conditi con un pizzico di sale e di zucchero, un pezzettino di aglio su ognuno, foglie di timo e un filo di olio. **Infornate** tutto insieme per circa 30 minuti a 180 °C.
Frullate un ciuffetto di prezzemolo con 3-4 capperi, mezza fetta di pancarré ammollato nell'aceto, sale e pepe, ottenendo una salsa verde. **Servite** le ricottine e i pomodorini con i lattughini tagliati a metà, conditi con la salsa verde.



Crema pasticciera alla panna con frutti di bosco e sfoglia caramellata pag. 88
+ Crostata con frangipane, lemon curd e fragole pag. 88

Spumeggiante e dal colore rubino, il **Brachetto d'Acqui Dolce** di Duchessa Lia ha solo il 6,5% di alcol ed è caratterizzato da profumi di fragole, frutti di bosco e petali di rosa, che richiamano quelli dei dessert. Servitelo a 8-10 °C. Anche al super.
7 euro, duchessalia.it

DOLCI

Piatto torta Ceramiche
Artigianali **Motel**
a **Miio**, piatto dessert
Eva di **Mario Luca**
Giusti, fondo piastrelle
Ragno Amuri Gelosia.



CROSTATATA CON FRANGIPANE, LEMON CURD E FRAGOLE

Coppa della crema Elena
di **Mario Luca Giusti**,
tovagliolo **Maisons
du Monde**, cucchiaini
Bitossi Home, piatto
della tarte tatin Ceramiche
Artigianali **Motel a Miio**,
fondi piastrelle **Ragno**
Amuri Gelosia.



CREMA PASTICCIERA ALLA PANNA CON FRUTTI DI BOSCO E SFOGLIA CARAMELLATA



TARTE TATIN DI NESPOLE AL TIMO

CROSTATÀ CON FRANGIPANE, LEMON CURD E FRAGOLE

I consigli di Borghese: «Possiamo profumare la torta con foglie di basilico fresco, messo all'ultimo, insieme con le fragole».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA FROLLA

300 g farina 00
150 g zucchero
150 g burro
60 g uova
2 g lievito in polvere per dolci
sale – scorza di limone

PER IL LEMON CURD

300 g burro
200 g zucchero
100 g succo di limone
100 g tuorlo

PER IL FRANGIPANE

50 g burro – 50 g zucchero
50 g farina di mandorle
35 g uova
10 g amido di mais

PER LA TORTA

500 g fragole
100 g zucchero
basilico

PER LA FROLLA

Mescolate il burro freddo con la scorza di mezzo limone grattugiata, lo zucchero, le uova, un pizzico di sale; unite farina mescolata con il lievito.

Lavorate il composto brevemente, fino a formare un panetto omogeneo, quindi avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 12 ore.

PER IL LEMON CURD

Mettete in una casseruola il succo di limone e il burro. Sciogliete il burro e portate il composto a bollore.

Stemperate a parte il tuorlo con lo zucchero; versatevi sopra il succo di limone bollente, mescolate fuori dal fuoco, poi riportate in cottura, fino alla temperatura di 85 °C.

Spegnete e lasciate riposare in frigorifero con la pellicola a contatto per 12 ore.

PER IL FRANGIPANE

Montate il burro e lo zucchero finché non saranno amalgamati, quindi aggiungete in sequenza le uova

e le farina di mandorle mescolata con l'amido di mais.

PER LA TORTA

Stendete la frolla in uno strato di 4-5 mm e foderate uno stampo da crostata svasato, ø 20 cm, con i bordi alti circa 2 cm.

Disponete sul fondo della crostata il frangipane e infornate a 160 °C per 35 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Spalmate quindi all'interno della torta il lemon curd, livellandolo con una spatola.

Tagliate le fragole, parte a spicchi parte a rondelle, e disponetele sulla superficie della torta.

Sciogliete 100 g di zucchero in 100 g di acqua ottenendo uno sciroppo. Spennellate le fragole con questo sciroppo e guarnite con foglioline di basilico fresco.

CREMA PASTICCERIA ALLA PANNA CON FRUTTI DI BOSCO E SFOGLIA CAREMELLATA

I consigli di Borghese: «Mi piace, è una ricetta che funziona sempre. Volendo, si può aggiungere magari qualche goccia di aceto balsamico».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g latte
300 g frutti di bosco misti puliti
230 g pasta sfoglia stesa
150 g panna fresca
125 g zucchero
125 g tuorlo (circa 6)
50 g amido di mais
zucchero a velo
scorza di limone – vaniglia

Scaldare il latte con 1 baccello di vaniglia aperto per il lungo e due scorze di limone.

Sbattete i tuorli con l'amido di mais e lo zucchero. Versatevi sopra il latte, filtrato, e riportate il composto sul fuoco.

Cuocete per 2 minuti, finché la crema non si sarà addensata, mescolando.

Lasciate raffreddare e, intanto, montate la panna a crema.

Incorporatela quindi alla crema pasticciera, mescolando delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto.

Disponete la sfoglia su una placca, bucherellata con una forchetta su tutta la superficie, spruzzatela di acqua e cospargetela di zucchero a velo.

Infornatela a 220 °C per circa 15 minuti.

Sfornate la sfoglia e spezzettatela a mano.

Servite la crema con i frutti di bosco e con la sfoglia spezzettata.

TARTE TATIN DI NESPOLE AL TIMO

I consigli di Borghese: «Questa torta sarà migliore profumando le nespole con un po' di timo».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 35 minuti
più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA BRISÉE

200 g farina 00
110 g burro
40 g farina di farro
30 g yogurt – 15 g zucchero
5 g aceto – sale
PER LA TORTA
14 nespole
burro – zucchero – timo

PER LA BRISÉE

Mescolate la farina di farro e la farina 00, quindi impastatele con il burro freddo a dadini, ottenendo un composto di briciole. Aggiungete lo zucchero, lo yogurt, l'aceto, un goccio di acqua e un pizzico di sale e impastate velocemente, fino a ottenere un panetto omogeneo. **Lasciatelo** riposare in frigorifero per 12 ore.

PER LA TORTA

Pulite le nespole aprendole a metà ed eliminando il nocciolo e le pellicine interne.

Disponetele in uno stampo da crostata (ø 22 cm) abbondantemente imburroato e inzuccherato, sistemandole ben giustapposte, serrandole tra loro.

Stendete la brisée in uno strato di circa 5 mm di spessore e stendetelo sopra le nespole.

Rincalzatele bene ai bordi, praticate qualche taglio in superficie e infornate a 170 °C ventilato per circa 1 ora.

Sfornate la torta, rivoltatela e servitela completando con foglioline di timo.

LA CUCINA
ITALIANA

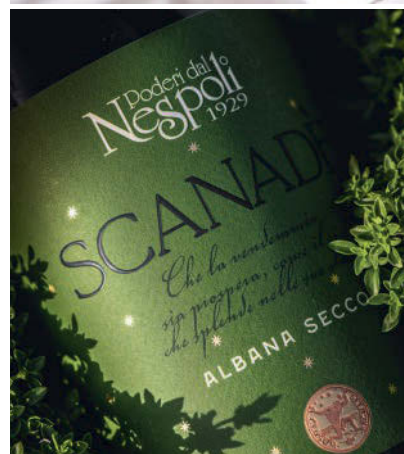
PER PODERI DAL NESPOLI

IL SAPORE DELLA ROMAGNA



I vigneti di Poderi dal Nespoli, nella Valle del Bidente, in un ambiente ricco di biodiversità. A fianco, il nuovo Chardonnay Lóstar, il Romagna Sangiovese Superiore Prugnèto e il nuovo Romagna Albana Secco Scanadè, tutti di grande abbinabilità a tavola.

Con quasi un secolo di storia, Poderi dal Nespoli è un'azienda della Romagna, immersa nella Valle del Bidente, un territorio storicamente conosciuto per la produzione di vino. Guidata dalla quarta generazione della famiglia Ravaioli e oggi parte del gruppo Argea, comprende 65 ettari di proprietà e 100 in gestione. L'intraprendenza tipicamente romagnola che anima l'azienda continua a ispirare nuovi progetti. Tra questi il restyling enologico di tre vini rossi e la nascita di due nuovi bianchi. Romagna Albana DOCG Secco Scanadè ha una spiccata aromaticità, con profumi di fiori di acacia e di frutta gialla, quali pesca, albicocca e agrumi, e un gusto avvolgente, con un finale di grande equilibrio tra freschezza e acidità. A tavola, si abbina con piatti di pesce come il brodetto alla romagnola, con frittiture, risotti alle erbe e carni bianche. Il Forlì IGT Chardonnay Lóstar è elegante e opulento, con profumi di miele di acacia, frutta esotica e frutta bianca, vaniglia e note tostate; all'assaggio è morbido, armonico, con un finale fresco e persistente. Sta bene con i frutti di mare, i crostacei, il vitello tonnato e i formaggi di media stagionatura. Tra i rossi di Poderi dal Nespoli, merita l'assaggio il Romagna Sangiovese DOC Superiore Prugnèto, vino icona dell'azienda, che sfoggia profumi di viola, ciliegia e prugna e un retrogusto speziato e persistente; provatelo con pasta fresca ripiena, carni rosse e formaggi stagionati.



PODERIDALNESPOLI.COM

TRA LEVETTE E IL MARE

*A spasso per la Lunigiana,
tra Liguria e Toscana.*

*In un percorso intriso di antiche
ricette che cambiano di borgo
in borgo, seguendo una deliziosa
microregionalità*

RICETTE **GIACOMO DEVOTO**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

**PANIGAZZI
CON MUSCOLI SPEZZINI**

Cocotte della salsa dei panigazzi con doppio manico in basso a sinistra **Le Creuset**, cocotte mono manico **Sambonet**. Nella pagina accanto i classici testi in ghisa o in coccia per cuocere i panigazzi e i testaroli

LASAGNETTE RICAMATE



Padella in ghisa
delle tomaxelle
Le Creuset.



TOMAXELLE



SEDANI RIPIENI





**SALAME DI BUCCE
DI ARANCIA**

LA LUNIGIANA

Un territorio suggestivo, è una Regione della Toscana nord-occidentale (Massa Carrara) e della Liguria (La Spezia), corrispondente al bacino del fiume Magra. Prevalentemente montuosa, la Lunigiana è molto ricca di paesaggi: si va dai litorali sabbiosi sino ai Colli lunensi, punteggiati di castelli e antichi borghi. Celebre per i suoi ortaggi, la viticoltura e il suo olio extravergine, annovera tra le sue eccellenze anche i celebri «muscoli» ovvero le cozze spezzine. Tra i piatti tipici più apprezzati i testaroli e i panigazzi, cotti in testi di terracotta o ghisa.



PANIGAZZI CON MUSCOLI SPEZZINI

«I muscoli spezzini sono un tipo di cozze, piccole e saporite, allevate da 86 soci miticoltori che si tramandano una tradizione secolare. Crescono nel Golfo di La Spezia, in un tratto di mare compreso tra il parco delle Cinque Terre e il parco del Magra. I panigazzi sono piccoli pani rotondi, non lievitati, cotti in uno speciale piatto di terracotta chiamato testo, arroventato a fuoco vivo. Questa ricetta nasce nella zona del monte di Podenzana e di Bolano. Qui è sorto un consorzio, tra i ristoratori, a tutela della ricetta originale».

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 kg cozze o muscoli spezzini già puliti – 700 g acqua gassata
700 g passata di pomodoro
400 g farina di tipo 1 macinata a pietra
10 g concentrato di pomodoro
½ patata – aglio – vino bianco secco
prezzemolo – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale

Mescolate in una ciotola l'acqua gassata ben fredda con la farina e una presa di sale. Unite 30 g di olio e mescolate con una forchetta fino a ottenere una pastella liscia e uniforme. Sigillate la ciotola con la pellicola e fate riposare 1 ora in frigorifero oppure fino a 24 ore fuori dal frigo. **Immergete** mezza patata, lavata

ma non pelata, in un bicchiere dalla parte della polpa e tenete da parte. **Eliminate** il bisso, la «barba» che esce dal guscio delle cozze, e cuocetele in una casseruola velata di olio con qualche rametto di prezzemolo e 2 spicchi di aglio con la buccia. Dopo un minuto circa sfumate con 1 bicchiere di vino bianco.

Cuocete coperto per 5 minuti. **Sgusciate** le cozze e tenetele da parte nella loro acqua, filtrata. **Scaldare** in padella gli spicchi di aglio, privati della pellicina, e i gambi di prezzemolo usati per la cottura delle cozze, unite la passata di pomodoro, 1 cucchiaino di concentrato, altro prezzemolo fresco e maggiorana. Aggiungete 500 g di acqua di cottura delle cozze.

Fate restringere della metà il sugo cuocendolo a fuoco vivace per 20-25 minuti. Intanto tritate le cozze, avendo cura di tenerne ¼ intere. **Spegnete** il sugo, unite il trito di cozze e completate a piacere con scorza grattugiata di limone; tenete da parte. **Arroventate** una padella o un testo, unto di olio: per farlo usate la mezza patata tenuta da parte, in questo modo riuscirete a distribuire l'olio in modo perfettamente uniforme.

Versate nella padella un mestolo di pastella e allargatelo con il dorso del mestolo stesso fino a ottenere uno strato sottile. Fate cuocere 2 minuti per parte e ripetete l'operazione fino a terminare la pastella.

Farcite i panigazzi con il sugo di cozze, arrotondateli e serviteli.

GIACOMO DEVOTO DICE CHE
«Preparate la pastella per i panigazzi la sera prima e fatela riposare fino

a 24 ore a temperatura ambiente: in cottura svilupperà molte più bolle e avrà una consistenza migliore. Quando cuocete i panigazzi, tenete alta la fiamma. Non sovrapponeteli da caldi altrimenti si appiccicheranno tra loro».

LASAGNETTE RICAMATE

«Tipiche primaverili, sono realizzate con le erbe di stagione che inserite tra due sfoglie donano al piatto bellezza e aromaticità».

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg fave fresche
650 g farina tipo 1
100 g rucola – 60 g basilico
60 g pinoli – 60 g noci sgusciate
60 g Parmigiano Reggiano Dop
50 g finocchietto – 50 g prezzemolo
50 g maggiorana – 6 uova – aglio
olio extravergine di oliva – sale

Sgusciate le fave e sbollentatele in acqua bollente. Scolatele, privatele della buccia e tenetele da parte. **Preparate** un pesto di rucola frullandola in un mixer con 60 g di olio, i pinoli, le noci, il basilico, il parmigiano grattugiato, 1 spicchio di aglio e una piccola presa di sale.

Impastate farina e uova. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciate in frigo per 1 ora.

Dividete la pasta in piccoli panetti e tiratene due sfoglie lunghe fino al livello 2 della sfogliatrice.

Stendete le sfoglie sul piano di lavoro, distribuite metà delle foglioline delle aromatiche su una delle due, sovrapponetevi l'altra e ripassate nella sfogliatrice: in questo modo la pasta risulterà decorata dalle erbe aromatiche. Dividete la pasta in lasagnette e cuocetele per 2-3 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e conditele con le fave, il pesto di rucola, erbe e fiori eduli a piacere.

TOMAXELLE

«La paternità delle tomaxelle è contesa di paese in paese nella Lunigiana. Questa è la mia versione contemporanea, senza quinto quarto, previsto in quella originale».

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti
più 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

600 g 12 fettine di manzo
300 g polpa macinata di maiale
200 g bietole cotte – 100 g farina 00
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
40 g funghi secchi – 25 g mandorle
25 g pinoli – 1 costa sedano
1 carota – 1 cipolla – prezzemolo
erbe aromatiche (maggiorana, timo)
olio extravergine oliva – sale – pepe

Ammollate i funghi in due tazze di acqua calda per almeno 30 minuti.

Frullate le bietole con i pinoli, le mandorle, il parmigiano e le erbe aromatiche sfogliate. Unite la polpa macinata di maiale e mescolate ottenendo un composto omogeneo.

Stendete una fettina di manzo sul tagliere e farcitela con 65 g di composto.

Chiudete ricavando un involtino detto tomaxella. Ripetete ottenendo le altre. Fissatene tre a tre con degli stecchi e infarinateli.

Tagliate il sedano a rondelle sottili, mondate e pelate la carota, quindi tagliatela a listerelle. Rosolate le verdure in un'ampia padella con un filo di olio sulla fiamma vivace.

Unite le tomaxelle infarinatelle. Rosolatele per un paio di minuti per parte, quindi sfumate con un bicchiere di vino bianco e cuocete per altri 10 minuti.

Scolate i funghi dalla loro acqua, filtratela e tenete da parte. Tritate i funghi.

Togliete le tomaxelle dalla padella e unite 300 g dell'acqua filtrata dei funghi e i funghi tritati.

Proseguite la cottura per circa 20 minuti fino a far ridurre il composto della metà, girando di tanto in tanto.

Regolate di sale e pepe, poi spegnete.

Rimettete nella pentola le tomaxelle e fatele riposare coperte per 20 minuti prima di servire con il fondo di funghi.

SEDANI RIPIENI

«Originariamente si farciva una sola costa di sedano, ma ho trovato più interessante creare una sorta di scrigno. Se avanza del ripieno, usatelo per farcire dei ravioli».

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 1 sedano intero
250 g polpa macinata di manzo
200 g burro
60 g pinoli – 60 g mandorle
50 g aceto vino bianco
50 g Parmigiano Reggiano Dop
10 g prezzemolo tritato
2 uova – 1 spicchio di aglio
noce moscata – 1 cipolla e ½ timo – salvia – maggiorana
olio extravergine oliva – pepe – sale

Mondate e private il sedano delle coste più interne. Tenete le coste esterne, eliminate le foglie.

Dividete le coste esterne ricavando delle porzioni lunghe 12-15 cm. Sbollentate le coste esterne e interne per 3-4 minuti. Scolate tutto e trasferite in una ciotola con acqua e ghiaccio, infine sgocciolate bene e asciugate tutto.

Frullate la frutta secca, le coste interne del sedano bollite, 40 g di olio, 4-5 foglie di salvia, il prezzemolo, lo spicchio di aglio, un ciuffo di timo, sale, pepe e noce moscata.

Unite 50 g parmigiano grattugiato e la polpa macinata. Frullate ancora ottenendo una consistenza cremosa ma non troppo fine.

Posizionate i gambi di sedano su un tagliere, farciteli tutti con una cucchiata di ripieno. Accoppiateli, legateli in due punti con spago da cucina e disponeteli in una pirofila con un filo di olio.

Infornate a 150 °C per circa 15 minuti

Fate bollire le uova per 8-10 minuti.

Dovranno essere ben sode.

Tritate finemente la cipolla e cuocetela con un filo di acqua e sale, quindi sfumate con l'aceto. Unite il burro, un ciuffo di maggiorana e mescolate brevemente. Versate la salsa ottenuta nel bicchiere del frullatore, unite le uova sode e un rametto di timo e frullate fino a ottenere una salsa vellutata.

Sfornate, rimuovete lo spago dai sedani e serviteli con la salsa di burro e uova.

SALAME DI BUCCE DI ARANCIA

«Un dolce della tradizione non molto conosciuto, che io ho rivisitato dandogli la forma di un classico salame.

Facile da fare, si conserva in frigo per 20 giorni e in freezer fino a 6 mesi».

Impegno Facile

Tempo 45 minuti più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g latte fresco – 500 g 5 arance
150 g fichi secchi – 150 g semolino
100 g uvetta – 75 g zucchero
25 g mandorle tritate
25 g noci – 2 limoni
cacao in polvere – zucchero a velo

Grattugiate la buccia delle arance e dei limoni e tenete da parte.

Scaldare il latte, versatelo in una ciotola, unitevi i fichi e l'uvetta e lasciateveli per 15 minuti.

Filtrate il latte in un pentolino e unite il semolino. Cuocete mescolando con una frusta fino a ottenere un composto denso e cremoso.

Incorporate velocemente, prima che il composto si rapprenda, i fichi, l'uvetta, le bucce di arance e limoni grattugiate, le mandorle, le noci e 2 cucchiari di cacao.

Disponete su un piano 4 fogli di carta da forno. Dividete l'impasto sui 4 fogli e, lavorando con le mani e aiutandovi con la carta da forno, create dei salamini. Metteteli per 2 ore in frigo.

Eliminate la carta da forno, massaggiate i salami con lo zucchero a velo, poi decorateli con lo spago da cucina.



GIACOMO DEVOTO

Chef del ristorante La Locanda de Banchieri, 1 stella Michelin, un antico casale del XVII secolo a Fosdinovo (Massa Carrara) con annessa azienda agricola, è originario della Val di Magra, tra Liguria e Toscana, e grande cultore delle ricette della Lunigiana. Ha fondato anche Officine del Cibo, una pizzeria gourmet riconosciuta tra le migliori d'Italia.



Teglia e piatto
H&M Home,
posate Sambonet.

TUTTI A TAVOLA!

*Una sfoglia di pasta appena ruvida
e una besciamella vellutata per esaltare
un ragù preparato a regola d'arte.
Con una teglia di lasagne non si sbaglia mai*

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LASAGNA CLASSICA

Impegno Facile
Tempo 3 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

800 ml latte
700 g polpa macinata di manzo
450 g passata di pomodoro
250 ml brodo vegetale
200 g cipolla
150 g sfoglia fresca per lasagne
150 g Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
120 g vino rosso secco
80 g sedano
80 g carota
50 g farina 00
1 foglia di alloro
1 rametto di rosmarino
burro – olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate e tritate la cipolla, il sedano e la carota, quindi soffriggeteli in un paio di cucchiai di olio, insieme con la foglia di alloro e il rametto di rosmarino.

Eliminate gli aromi e aggiungete la polpa macinata, sgranandola bene; lasciate insaporire a fuoco moderato, quindi alzate la fiamma e bagnate con il vino rosso; proseguite la cottura per qualche minuto lasciando ridurre l'ingrediente, quindi unite la passata di pomodoro e il brodo, abbassate la fiamma e cuocete ancora

per 1 ora e 30 minuti, bagnando con un mestolo di brodo se il ragù si dovesse asciugare troppo. Regolate, infine, di sale e di pepe. **Preparate** la besciamella quando il ragù sarà pronto: scaldate il latte in una casseruola e, in una seconda casseruola, fondete 50 g di burro, unite la farina e togliete dal fuoco; versate il latte, ben caldo, sul composto di burro e farina (roux), amalgamando bene con una frusta.

Riportate sul fuoco, a fiamma moderata, e fate raggiungere il bollore, sempre mescolando con la frusta. Proseguite la cottura della besciamella per 3-4 minuti dal bollore.

Procedete ora alla composizione della lasagna: distribuite sul fondo di una pirofila poca besciamella e poco ragù; disponete poi il primo strato di pasta (prestate attenzione alla misura della sfoglie, dovranno essere di qualche millimetro più piccole rispetto alla pirofila, altrimenti in cottura si arricceranno, formando ondine antiestetiche), poi ricoprite la pasta con la besciamella, il ragù e un abbondante cucchiaio di parmigiano. Ripetete l'operazione fino a riempire la pirofila, lasciando circa un centimetro e mezzo di bordo libero.

Distribuite qualche fiocchetto di burro sulla lasagna, quindi infornatela a 180 °C per circa 45 minuti; sfornate e lasciate riposare per 20 minuti, prima di servirla.

UNA RICETTA, TRE CUOCHI

LASAGNE?

SÌ, MA D'AUTORE



*Le interpretazioni di un classico italianissimo
di tre chef fuoriclasse e decisamente fuori dagli schemi*

RICETTE **RENÉ REDZEPI, ALBERTO LANDGRAF, ALAIN DUCASSE ED EMMANUEL PILON**
TESTI **ANDREA PETRINI**, FOTO **MARTIN KAUFMANN, VINCENT FERRANÉ, ANTHONY LANNERETONNE**

Non la solita birichinata da chef scavezzacolli. Semmai un audace esercizio di stile. Per celebrare, ciascuno con l'eleganza propria, la massima di Oscar Wilde: «La verità è raramente pura e mai semplice». E semplici, nel senso di banali, ordinarie, le versioni che Alain Ducasse, Alberto Landgraf e René Redzepi han concepito delle iconiche «Lasagne al forno», in esclusiva per *La Cucina Italiana*, di certo non lo sono. Normale: i tre sono membri *honoris causa* di GELINAZ!, gruppo internazionale di chef d'avanguardia la cui parola d'ordine è «Performing Food». E da venti anni si diletta, in una moltitudine di approcci e estetiche differenti, a trasformare, riscrivere, rovesciare come un guanto tradizioni patrimoniali e ricette signature d'altri chef loro compari, remixandole radicalmente in qualcosa d'inedito. Di personale. È lecito aspettarsi, come minimo, l'inaspettato. La prova per tre con queste lasagne al forno, che dire iconoclaste è ancora dire poco.



Andrea Petrini
Giornalista, scrittore, food curator, direttore artistico di festival e, quando non scrive per *La Cucina Italiana* o collabora per delle riviste in Francia, Austria, Germania, USA o Corea del Sud, Andrea Petrini è il full time Road Manager del gruppo di chef d'avanguardia GELINAZ!

RENÉ REDZEPI

René Redzepi, un 48enne – ha l'età della sragione – sempre ben indaffarato. Con la deadline della chiusura del Noma alla fine dell'anno e le tante avventure che seguiranno, compreso un prossimo pop up di lunga durata in una esotica contrada ancora segreta, Redzepi su tutti i fronti. In primis, la nuova edizione del suo «MAD Symposium» con chef, scienziati, attivisti e pensatori che per due giornate farà di Copenaghen, il 25 e il 26 maggio, la capitale della cucina mondiale.

Ma queste tue "Lasagne al forno" non sono quanto di meno Noma-compatibile si possa immaginare?

«Non fanno di certo parte del nostro nordico DNA. Ma fatte in casa o mangiate al ristorante, non necessariamente italiano, le lasagne sono estremamente popolari, piacciono a tutti. Compresi i bambini. Un po' come i ravioli, farciti di carne, di formaggio, di verdure, ripiegati su stessi o serviti invece aperti, fanno

oramai parte d'un lessico comune. Le idee viaggiano e, studiandone la loro storia, il loro contesto, senza parlare d'appropriazione culturale, si possono utilizzare. Per farne qualcosa di diverso, ma sempre col rispetto della coerenza». **Il punto di partenza della tua versione è l'opzione 100% vegetale...**

«Le lasagne sono talmente associate nella memoria collettiva al loro tradizionale ragù di carne, con la crosta ben gratinata in forno, che mi sembrava logico prendere la direzione opposta. Mettendo all'onore il sedano rapa, un tubero che si presta a tante utilizzazioni. Tagliato finemente, cotto sottovuoto, nella nostra versione rimpiazza alla grande la pasta fresca. Il procedimento è un po' meticoloso, i vari passaggi richiedono abbastanza attenzione. Ma con tartufi, dell'olio ai porcini e un interessantissimo fudge di semi di lino, il risultato è sorprendente, gustoso, cremoso. Assai comfort. Una lasagna senza carne che saprà mettere d'accordo tutti i palati.



René Redzepi

È da 21 anni lo chef del Noma di Copenaghen, tavola capofila del movimento internazionale della nuova cucina nordica. Un'ondata «vichinga» che con la sua attenzione portata al locale, ai prodotti raccolti in foresta o ai margini dei sentieri, alle lunghe fermentazioni, alle influenze della millenaria cucina giapponese, per l'essenzialità del gusto, ha cambiato definitivamente il corso del mondo. Nella storia della gastronomia c'è un prima e un dopo il Noma.

La ricetta

«Lasagna di sedano rapa. Pelate 3 sedani rapa e affettateli in nastri di 0,5 mm. Formate delle pile di 6-7 fette, inseritele nei sacchetti di cottura con succo di tartufo e burro nocciola. Chiudete nel sottovuoto, cuoceteli a 95 °C a vapore per 15 minuti. Fate raffreddare, poi aprite i sacchetti.

Per il purè di sedano rapa:

lavate 1 sedano, cuocetelo in forno a 200 °C con la buccia per 40-60 minuti. Sfornate, fate raffreddare e sbucciatelo. Frullate 250 g di polpa con 50 g di burro nocciola, 25 g di succo di tartufo e sale.

Per il fudge ai semi di lino:

pestate 20 g di sale di alga kombu tostato in un mortaio, aggiungete 35 g di riduzione di sedano, 20 g di olio ai porcini, 20 g d'olio di lino e 100 g di burro nocciola. Conservate in frigo.

Per il purè di tartufo: frullate

185 g di tartufi neri con 50 g di brodo di funghi e kombu, 25 g di acqua ai porcini lattefermentati e 5 g di riduzione di sedano. Aggiungete 50 g di olio di lievito e 100 g di olio ai porcini, emulsionate come una maionese. Conservate in frigo.

Per comporre la lasagna:

spennellate la pirofila col fudge. Fate degli strati di fette di sedano rapa alternati col fudge ai semi di lino, il purè di tartufo e quello di sedano rapa. Ricoprite la parte superiore con un ultimo strato sottile di fudge ai semi di lino. Cuocete in forno a 190 °C fino a doratura, circa 20-25 minuti. Servite con un'insalata verde a piacere».

ALBERTO LANDGRAF

Col suo due stelle Michelin di Rio de Janeiro, Oteque, Alberto Landgraf uno dei più importanti rappresentanti della cucina latino-americana contemporanea, ha scardinato tutte le guide di ristoranti mondiali. Puro esempio della multiculturalità brasiliana, sapevamo che il suo papà era d'origine tedesca e la mamma giapponese. Ma ignoravamo che nell'albero genealogico di Landgraf ci fosse pure una nonna dagli italiani natali!

Di dove era la nonna?

«Io non l'ho mai conosciuta, morì prima della mia nascita. Ma si chiamava Malvina de Camillo, era una genovese purosangue. Papà diceva sempre di lei che sui fornelli se la cavava bene, che cucinava sempre cose buone. Barcamenandosi per trovare dei prodotti italiani giusti per cucinare le cose sue, impresa quasi disperata in quei tempi».

Ma la situazione adesso non è cambiata?

«Mica tanto. In Brasile la comunità italiana resta la più importante dopo quella giapponese, storicamente e numericamente prevalente. Ci sono migranti della seconda, terza e quarta generazione che gestiscono ristoranti diciamo "all'italiana", ma attenzione: senza regole o protocolli che tengano. Ognuno fa a casaccio, di capoccia sua. Non stupirti se ordinando una carbonara magari ti ritrovi con in mezzo al piatto, invece del parmigiano, del gruyère grattugiato e dei pisellini a tu per tu con cubetti spessi di prosciutto cotto. E, non ci sono limiti all'improvvisazione, mi capitò di trovarci pure qualche cucchiata di mais! Altro che carbonara! La mia lasagna vegetale fatta con cuori di palma, funghi e noci amazzoniche l'ho voluta come un piatto di sostanza, ma fresco, per metà brasiliano e per metà italiano. Perfetto per accogliere la primavera che arriva.

La ricetta

«Lasagna di cuore di palma.

Per la duxelles (salsa francese a base di funghi e scalogno o cipolla): tritate 1,5 kg di funghi, 2 cipolle, 10 spicchi d'aglio. Soffriggete con olio e timo, fate ridurre, salate e pepate.

Per la salsa alla panna: riducete sul fuoco 1,5 litri di panna della metà, frullatela con 500 ml di latte di noci del Brasile, succo di limone, sale e pepe. Riportate sul fuoco al minimo e riducete ancora della metà. Incorporate 20 g di kuzu e poco timo e frullate ottenendo un composto omogeneo. Tenete in caldo. Affettate con la mandolina 1 kg di cuori di palma Pupunha freschi nel senso della lunghezza. Alternate le fette di cuore di palma, la duxelles e la salsa alla panna in una pirofila. Ripetete e terminate con la salsa alla panna. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti».



Alberto Landgraf

Formato a Londra da Gordon Ramsay e Tom Aikens all'epoca del Modern British, di ritorno in Brasile stravinse tutti gli onori, comprese due stelle Michelin. La cucina d'Oteque a Rio va all'essenziale, con sapori netti, complessi, tra amaro, acidità e salinità, dei menù a misura umana, attenti all'eccellenza del prodotto, frutti di mare, pesce, verdure essenzialmente. Senza mai sforzare lo storytelling.





Alain Ducasse

Al Louis XV di Monaco, al Le Meurice parigino o nell'hôtel particulier della Maison Baccarat, nel cuore della capitale francese, Alain Ducasse esplora in modo radicale una cucina etica e rispettosa della natura. A tendenza vegetale, la naturalità ducassiana fa dell'altissima gastronomia un vettore d'umanesimo che il grande chef distilla nei suoi ristoranti in tutto il resto del mondo. Un *maître-à-penser* per niente saggio, un veterano con la grinta d'un ventenne.



ALAIN DUCASSE & EMMANUEL PILON

Influenzato, febbrile, voce roca alla Cardinale e sciarpa di lana intorno al collo, in questo pomeriggio Alain Ducasse non è al top della sua forma, ma sorride malizioso, da provocatore che ne prepara una delle sue...

Alain Ducasse: «Emmanuel, l'avete fatta la foto del piatto GELINAZI! per *La Cucina Italiana*?».

Emmanuel Pilon: «Oui chef, l'abbiamo scattata poco prima del suo arrivo. È venuta molto bene, con i colori intensi come piacciono a lei...».

Alain Ducasse (rivolgendosi a noi): «E se svelassi che la nostra "Lasagna al Forno" non è una ricetta creata apposta per GELINAZI! ma è stata prelevata tale e quale dalla carta del Louis XV qui a Monaco?».

Non è possibile!

Alain Ducasse: «È così invece. Per sfatare la diceria che al Louis XV ci siano solo piatti opulenti con prodotti d'eccezione. Per me, per Emmanuel, una melanzana ha altrettanta importanza d'un nobilissimo pesce. Si presta a tantissime preparazioni. Da anni Emmanuel fa parte del gruppo Alain Ducasse, la sua scuola la fece al Plaza

Athénée con Romain Meder. Allora la filosofia della naturalità – predominanza del vegetale, rigore della selezione, della stagionalità, della sostenibilità – la pratica da sempre senza mai compromessi con la facilità. Siamo fieri di queste Lasagne, forse il piatto più radicale della nostra carta. Di sicuro il più sorprendente – per tutti, non solo per i vegetariani. Con zero proteine animali abbiamo fatto l'esatto contrario del gentile piatto di verdure che ci si potrebbe aspettare. Melanzane bruciate, acetosella, farina di ceci, trombette dei morti e aglio nero sono la base di questa creazione 100% vegetale. Ma tanto provocatoria perché, carnosa, cupa, intensa, se la si assaggia a occhi chiusi, si direbbe di star mangiando un concentratissimo ragù di vitellone. No, meglio: una daube di capriolo! Roba che, per accompagnare, come minimo bisognerebbe stappare un Pomerol d'una grande annata!».

P.S. Alain Ducasse ha ragione. Anche se il seppur ancora novello Barolo Margheria 2020 di Massolino che provammo con le sue «cacciagiose» lasagne vegetali l'indomani sera al Louis XV decisamente non se la cavò niente male.

La ricetta

«Lasagna di melanzane.

Per le lasagne: preparate la sfoglia con farina di riso, farina di ceci, farina di buccia di melanzana bruciata, farina di funghi trombette dei morti essiccate, aglio nero, amido di kuzu, acqua e sale. Preparate un ragù di melanzane con spezie (cumino, cardamomo verde, zenzero, peperoncino) e funghi ostrica: cuocetelo a fuoco lento fino a che non sarà denso e corposo. Distribuite in un tegame in terracotta 1 cucchiaino di un pesto all'acetosella, poi uno strato di ragù di melanzane, qualche melanzana sott'aceto, pinoli di cedro tostatati, crostini di patate croccanti, crema di mandorle, succo di melanzana bruciata e foglioline di menta. Accomodate sopra una sfoglia di pasta. Ripetete formando così altri due strati. Terminate con succo di melanzana bruciata e crema di mandorle. Infornate, coperto, per 10 minuti a 140 °C, poi togliete il coperchio e fate gratinare. Completate con poco olio al peperoncino».

PER SFORNARE MERAVIGLIE

Teglie, palette, spatole, tritacarne e sfogliatrice... Tutto quello che serve per preparare a casa delle lasagne memorabili A CURA DI **ELENA VILLA**

Spatola con punta in silicone per proteggere le superfici, **Eva Solo**. evasolo.com



Pirofila rettangolare **Le Creuset** 32 cm Sea Salt in gres vetrificato. lecreuset.it; pirofila in vetro della linea Pilastro, **Stelton**. stelton.com



Guanto da forno in puro cotone trapuntato, **Coincasa**. coin.it



Portaburro **HAY** per servirlo come si faceva una volta. hay.com



Si chiama Lupia il set composto da spianatoia e matterello in legno di betulla, in vendita su **Amazon**. amazon.it



Casseruola **Smeg** color panna, a un manico, Ø 20 cm. smeg.com



Brocca graduata **Ikea** in acciaio inossidabile **Idealisk**. ikea.com



Bilancia digitale fino a 10 kg di **Zwilling** in vendita su **QVC**. qvc.it

Macinapepe **Le Creuset** (h 21 cm) Deep Teal in gres vetrificato. lecreuset.it



Atlas di **Marcato** è icona del design Made in Italy dal 1965, irrinunciabile per stendere la pasta. marcato.it



Di **Ikea** il tagliere **Lillhavet**, leggero e pratico, misura 49x35 cm. ikea.com



Grattugia **Microplane** con contenitore a chiusura ermetica. microplaneintl.com



Casseruola alta in rame, alluminio, acciaio inox, 1 manico, serie 15600, **Paderno**. paderno.it



Il tritacarne di **Bosch SmartPower** 1500 W ha piccole dimensioni ma grande potenza. bosch.it



Frustra a filo **Ikea** con manico in legno **Vardagen**. ikea.com; mestolo in acciaio inox linea **Ares**, **Bugatti**. casabugatti.com; contenitore **Le Creuset** con 4 spatole **Craft** color Meringue. lecreuset.it; coltello con impugnatura triangolare L.32,5 cm, **Stelton**. stelton.com



Oliera in vetro borosilicato con tappo in sughero, **Coincasa**. coin.it



Posate **Ares** con manico in resina, **Bugatti**. casabugatti.com

LA CUCINA
ITALIANA

BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO



AMICI DELLA TAVOLA

Il Monferrato custodisce un paesaggio caratterizzato da vigneti, paesi e castelli così pieno di fascino da essere tutelato come Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

Non stupisce che qui il bello si associ al buono, con una produzione di vini dalla tradizione centenaria, tutelata dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, organismo che comprende 421 aziende e 13 denominazioni.

Il vitigno più famoso della zona è il Barbera, coltivato dal Medioevo:

la Barbera d'Asti DOCG si distingue per la sua vivace acidità ed è perfetta per accompagnare saporiti primi e secondi di carne, ma anche hamburger e pizza; il Nizza DOCG, massima espressione della Barbera, complesso ed elegante, sta bene con brasati, arrostiti, stufati, selvaggina e funghi.

Vini dai tratti moderni, ideali per la cucina contemporanea, sono l'aromatico Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, da provare con agnolotti, formaggi stagionati, ma anche con ricette etniche speziate, il leggiadro Grignolino d'Asti DOC, ottimo con gli antipasti della tradizione piemontese, insalate di stagione, formaggi freschi, pesce e piatti vegetariani, e la decisa Freisa d'Asti DOC, compagna sia di ricette rustiche sia di hamburger gourmet o piatti vegetariani molto saporiti. Chi preferisce i bianchi deve assaggiare il fresco e delicato Terre Alfieri DOCG Arneis perfetto con antipasti leggeri, carpacci di pesce, crudité di verdure, insalate estive, crostacei e ricette agrodolci della cucina asiatica.



La Barbera d'Asti DOCG è un rosso di bella acidità, con profumi di ciliegie e prugne e un gusto fresco, fruttato e persistente. Provatela con primi di carne, grigliate miste, hamburger e pizza.



Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità www.regione.piemonte.it/svilupporurale

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche.

VINIASTIMONFERRATO.IT

PROVATO PER VOI

L'AMICO GENIALE

Spazio alla creatività grazie ai forni di nuova generazione. Che cuociono al vapore, rosolano, friggono e realizzano persino confetture. Risparmiando energia ed esaltando il sapore

RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**



**BACCALÀ CON POMODORINI
CONFIT E FAGIOLINI**

Nella pagina a fianco,
il forno da appoggio
multifunzione 50's Style
di **Smeg** con cui sono
state realizzate tutte
le ricette del servizio.

PROVATO PER VOI

PACCHERI GRATINATI
CON ASPARAGI
E ZUCCHINE NOVELLE

**RISOTTO
CON PESTO DI SPINACI
E «CARPACCIO» DI MELE**



PROVATO PER VOI



**SPEZZATINO DI POLLO
CON SALSA DI LATTE AL CURRY
E LIMONE**

**PANNA COTTA
CON SCIROPPO DI CILIEGIE
E BRICIOLE DI TORTA
IN TAZZA**

BACCALÀ CON POMODORINI CONFIT E FAGIOLINI

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g baccalà già ammollato
350 g fagiolini
100 g pomodorini rossi
100 g di pomodorini gialli
80 g olive snocciolate
30 g cucunci dissalati
2 arance – 1 limone
1 spicchio di aglio

zucchero a velo – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i fagiolini e sbollentateli per 3-4 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e versateli in una ciotola capiente con acqua fredda e ghiaccio. **Lavate** e tagliate tutti i pomodorini per il lungo. Foderate di carta da forno una placca e posizionatevi con la polpa rivolta verso l'alto. Spolverizzate con zucchero a velo, irrorate con un filo di olio e salate. **Completate** con uno spicchio di aglio

e con la buccia e la scorza grattugiata di 1 arancia.

Infornate i pomodorini in modalità grill a 120 °C per 45 minuti. Infornate quindi il filetto di baccalà in modalità vapore per 15-20 minuti a 160 °C.

Preparate una citronnette con il succo del limone e delle arance, 30 g di olio e un pizzico di sale.

Fate intiepidire il baccalà, quindi dividetene la polpa in petali. Unite i fagiolini e i pomodorini, le olive e i cucunci.

Condite con la citronnette e servite, a piacere, con timo fresco e pepe. →

PACCHERI GRATINATI CON ASPARAGI E ZUCCHINE NOVELLE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro latte fresco
500 g asparagi verdi
300 g zucchini novelle
320 g pasta corta tipo paccheri
250 g provola
100 g Parmigiano Reggiano Dop
60 g farina 00
60 g burro – noce moscata
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Lavate e mondate gli asparagi. Privateli, con l'aiuto di un pelapatate, della parte verde fibrosa.
Sbollentateli per 1 minuto e mezzo in acqua bollente salata, quindi poneteli in una ciotola con acqua e ghiaccio. Scolateli, privateli delle punte e tagliate il resto del gambo a piccole rondelle.
Lavate e mondate le zucchini e tagliatele a rondelle non troppo spesse, quindi brasatele in padella per 5-6 minuti con poco olio e sale.
Preparate la besciamella sciogliendo in una casseruola il burro a fuoco dolce. Unite la farina e cuocete il composto, mescolando di frequente, per 2-3 minuti. Versate, un poco alla volta, il latte, mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi.
Portate a ebollizione e abbassate la fiamma, quindi cuocete per 10-15 minuti, fino a ottenere una consistenza cremosa. Regolate di sale e finite con una grattugiata di noce moscata.
Cuocete i paccheri in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti in meno rispetto all'indicazione sulla confezione.
Scolateli e versateli in una ciotola. Conditeli con $\frac{1}{3}$ della besciamella.
Unite le zucchini e gli asparagi e mescolate. Versate metà dei paccheri in una pirofila, spolverizzate con metà del mix di provola e parmigiano grattugiati, quindi unite metà della besciamella rimasta.
Ripetete l'operazione con i paccheri rimasti e completate con la besciamella, pepe e i formaggi rimasti.
Cuocete a 180 °C per 20 minuti. Finite con una gratinatura, sempre a 180 °C, di 10 minuti.

RISOTTO CON PESTO DI SPINACI E «CARPACCIO» DI MELE

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli
640 g brodo vegetale
100 g spinaci
60 g Parmigiano Reggiano Dop
60 g mandorle pelate
40 g burro
2 mele
olio extravergine di oliva
sale

Ponete il riso in una casseruola da forno e versatevi sopra il brodo caldo. Coprite con alluminio e cuocete in modalità ventilata per 35 minuti a 180 °C. Preparate intanto un pesto frullando, in un mixer, gli spinaci crudi con le mandorle, il parmigiano grattugiato, 30 g di olio e sale.
Sfornate il riso e mantecate prima con il burro, fino a scioglierlo completamente, poi con il pesto di spinaci.
Affettate sottilmente, solo all'ultimo momento, le mele con la buccia usando la mandolina o il pelapatate.
Completate con le mele e una cucchiata di pesto e servite.

SPEZZATINO DI POLLO CON SALSA DI LATTE AL CURRY E LIMONE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g petto di pollo
800 g latte
100 g catalogna
100 g farina 00
2 limoni
1 carota
1 gambo di sedano
1 peperoncino fresco
 $\frac{1}{2}$ cipolla
curry
vino bianco secco
amido di mais
prezzemolo
maggiorana – timo
olio extravergine oliva
sale

Mondate sedano, carota e cipolla e tritateli finemente.
Preriscaldare il forno a 180 °C e versate, in una pirofila, il trito di verdure, due cucchiai di olio e due di curry. Mescolate bene e cuocete per 4-5 minuti rimescolando a metà cottura. Tagliate il pollo a dadini (4x4 cm), infarinatelo e versatelo nella teglia col soffritto e continuate a cuocere in forno ventilato o in modalità friggitrice ad aria a 180 °C per 7-8 minuti, girando di tanto in tanto.
Grattugiate la scorza di 1 limone e spremetene il succo. Raccogliete entrambi in una ciotola, unitevi il latte, un cucchiaino di amido di mais e stemperate con una frusta.
Sfornate il pollo, regolate di sale e sfumate con $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco.
Infornate la teglia per altri 4-5 minuti; aprite il forno, aggiungete il composto di latte, mescolate delicatamente e infornate di nuovo in modalità ventilata per 20-25 minuti a 160 °C.
Sfornate, unite le foglioline di catalogna e mescolate.
Completate con rondelle di peperoncino fresco, le erbe aromatiche tritate e qualche spicchio di limone.

PANNA COTTA CON SCIROPPO DI CILIEGIE E BRICIOLE DI TORTA IN TAZZA

Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE PER LA TORTA IN TAZZA

20 g zucchero
20 g farina 00
10 g fecola di patate
10 g latte
10 g olio di semi
1 uovo
liquore all'amaretto
lievito vanigliato per dolci
sale
PER LA PANNA COTTA
500 g panna fresca
75 g zucchero
1 baccello di vaniglia
8 g gelatina in fogli
PER LO SCIROPPO DI CILIEGIE
400 g ciliegie
80 g zucchero
1 limone

LE NOVITÀ

PER LA TORTA IN TAZZA ALL'AMARETTO

Sbattete in una ciotola l'uovo, il latte, l'olio e un pizzico di sale.

Unite la farina, la fecola, lo zucchero, un cucchiaino di liquore all'amaretto, il lievito vanigliato e mescolate bene.

Trasferite il composto in una tazza adatta alla cottura in forno e pulite bene i bordi.

Cuocete in forno statico per 20 minuti a 180 °C.

Sfornate e fate raffreddare, quindi sbriciolate la torta e tenete da parte.

PER LA PANNA COTTA

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Versate in un pentolino la panna, lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso e riscaldate a fiamma bassa.

Portate a bollore e cuocete, mescolando con una frusta, per 15 minuti. Togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e fatela sciogliere nel composto. Filtrate il composto negli stampini tipo da budino e fate riposare in frigo per almeno 6 ore.

PER LO SCIROPPO DI CILIEGIE

Snocciolate le ciliegie e raccoglietene $\frac{3}{4}$ in una casseruola con lo zucchero e un cucchiaino di succo di limone.

Portate a bollore e fate cuocere il composto per 10 minuti.

Versate il composto in un grosso bicchiere, unite il succo di $\frac{1}{2}$ limone e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio e vellutato. Fate raffreddare.

Sformate la panna cotta e servitela con lo sciroppo di ciliegie, le ciliegie tenute da parte, le briciole di torta e qualche fogliolina di menta a piacere.



SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina si è cimentata in queste ricette usando i nuovi forni multifunzione: l'esperienza di cuoca di casa l'ha guidata nel renderle festose, ghiotte e facili.

Con funzioni automatiche, i modelli di ultima generazione combinano un design vintage o futurista con assistenza digitale e programmi automatici. Aiutando in cucina e stimolando la creatività e l'attitudine a un'alimentazione sana

RIVOLUZIONARIO, DA APPOGGIO

Fa parte della linea 50's Style di **Smeg**, questo modello da appoggio, in 6 diversi colori, dotato di 10 funzioni integrate diverse: dalla friggitrice ad aria al defrost, sino alla modalità «confettura». In più, 33 ricette automatiche. smeg.com



CON MICROONDE INTEGRATO

Ha il microonde integrato, il forno della Serie 8 di **Bosch**, che punta su preparazioni salutari. Tra i punti di forza, l'assistenza digitale alla cottura con l'app *Home Connect* per ottenere in modo intuitivo risultati eccellenti. bosch.com

DESIGN E FUNZIONALITÀ

Super hi-tech il forno combinato a vapore di **V-ZUG** l'unico al mondo largo 90 cm. Linee minimali, display touch e sensori avanzati che consentono di controllare temperatura e umidità in maniera perfetta. Distribuito da frigo2000.it



MULTI COTTURA (CON ASSISTENTE)

Permette di cuocere fino a 4 diverse pietanze in contemporanea, dall'antipasto al dolce. Si chiama Mythos il nuovo forno di **Franke**, dotato anche di funzione-vapore e di *Cook Assist*, che aiuta nella realizzazione passo passo di alcune ricette. franke.com

COMBINATO, A VAPORE

Facilissimo da pulire grazie alla tecnologia *Hydro Clean*, questo modello di **Miele**, combina il forno classico con il forno a vapore.

Dotato anche di display touch multi lingua e sonda termica wireless. miele.com



CON SONDA INTEGRATA

Raggiunge i 320 °C il modello *Virtus Multi Pyro TFT* di **Elica**, dotato di una sonda che permette di controllare la temperatura interna dei cibi senza aprire lo sportello e di una valvola che permette di regolare i vapori interni. elica.com

IL KETCHUP



*Spezie, pomodoro
e poco più: la classica
salsa americana
si può realizzare
davvero facilmente.
E declinare
in diversi modi.
Ecco la nostra
versione*

RICETTA E TESTI

SARA TIENI

FOTO

DAVIDE MAESTRI

STYLING

BEATRICE PRADA



LA RICETTA

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 300 G DI SALSA

400 g passata di pomodoro

50 g aceto di mele o di vino rosso

50 g zucchero

20 g olio extravergine di oliva

10 g fecola di patate

½ cipolla tritata

concentrato di pomodoro

paprika dolce – cannella in polvere

noce moscata – zenzero in polvere

sale

Soffriggete la cipolla nell'olio per pochi minuti, unite la passata, l'aceto, lo zucchero, la fecola, 2 cucchiaini di concentrato e 1 pizzico di ciascuna delle spezie (potete calibrare le dosi secondo il vostro gusto). Mescolate bene con una frusta.

Riducete la fiamma e proseguite sul fuoco dolce per 30-35 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il composto non si sarà ridotto circa della metà.

Frullate con un mixer a immersione ottenendo una salsa vellutata ma consistente.

Fate raffreddare prima di utilizzare.

PICCOLI SEGRETI

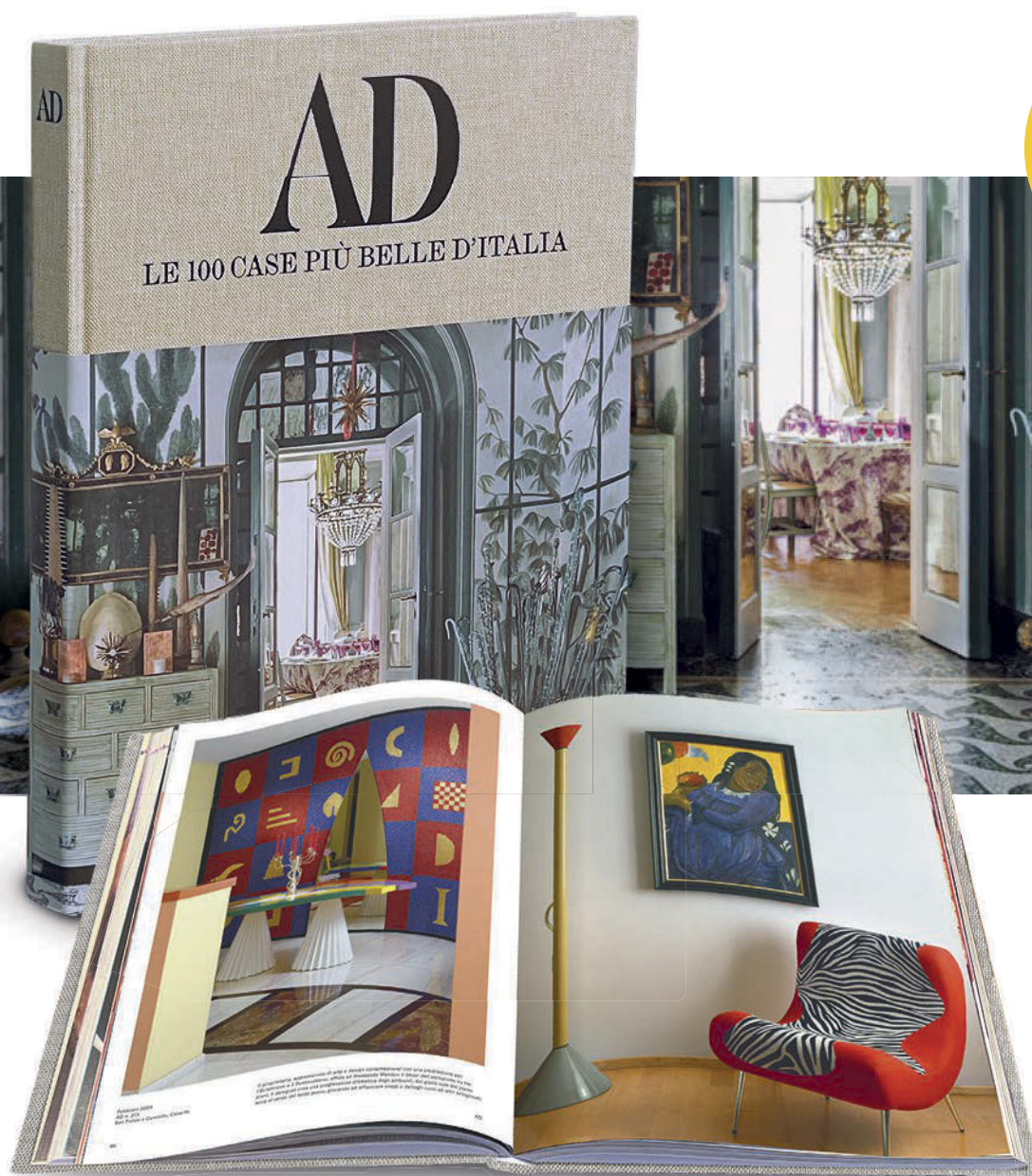
- Per un sapore più delicato, optate per un aceto fruttato a base di mele per esempio. Potete dare una nota piccante con un pizzico di peperoncino macinato al momento.
- Conservato in frigo in contenitori ermetici dura fino a due mesi.
- Vi piace la salsa rosa? Il ketchup è una base perfetta: basterà unire alla maionese ¼ di ketchup rispetto al suo peso e mescolare.

**Il video tutorial e altre curiosità
su lacucinaitaliana.it
e sui nostri social**

LE 100 CASE PIÙ BELLE D'ITALIA

in un libro da collezione

7^a
RISTAMPA



Acquista
subito qui
la tua copia

Una meravigliosa raccolta fotografica racconta 40 anni di storia del design e dell'arredamento italiano. Con i contributi di Alessandro Baricco, Enzo Biagi, Andrea Camilleri, Vittorio Gassman, Dacia Maraini e Primo Levi.

CONDÉ NAST

AL MERCATO



RABARBARO

Una composta veloce

Tagliate a pezzetti 700 g di rabarbaro. Lavatelo e, ancora sgocciolante, mettetelo in casseruola con 200 g di zucchero. Cuocetelo a fuoco medio per circa 20 minuti, finché non si sarà disfatto. Servite con dolci, gelati e formaggi.



AGRETTI ARANCIA ASPARAGI BIETOLA DA COSTA BIETOLE ROSSE CARCIOFO CAROTA CETRIOLI

CICORIE CILIEGIE CIMA DI RAPA CRESCIONE ERBA CIPOLLINA FAGIOLINI FAVE FINOCCHIO

FRAGOLE KIWI LATTUGA LIMONE NESPOLE PISELLI POMPELMO PORRO

RAFANO RAPA RAVANELLI RUCOLA SEDANO SEDANO RAPA SPINACI ZUCCHINE E FIORI

PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO

SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

DI STAGIONE

ALICE
GALLINELLA
LECCIA
PALAMITA
SARAGO
SPIGOLA

VONGOLE

SEPIE
PESCE SPADA
ALICI
GAMBERETTI ROSA

IL PAESE DELLE RARITÀ

SARDEGNA



CAPPERI DI SELARGIUS

Sono frutto di piante secolari, recuperate dai produttori che, con l'aiuto del Presidio Slow Food, hanno salvato più di 600 piante dall'abbandono. Si raccolgono in questa zona (Cagliari) da maggio ad agosto e vengono subito lavorati, sotto aceto o sotto sale.

TOSCANA



CIPOLLA DI CERTALDO

È così identitaria da essere stata inserita nello stemma della città di Certaldo: una cipolla «famosa in tutta la Toscana» già ai tempi del Boccaccio che ne parla nel *Decameron*. La varietà Statina si raccoglie a partire da maggio, è tonda, dolce e succosa.

FRIULI VENEZIA GIULIA



RADIC DI MONT

È un tenerissimo radicchio selvatico che si raccoglie oltre i 1000 metri, in Carnia, a maggio, quando le nevi si ritirano. I germogli, appena raccolti, vengono scottati, in acqua e aceto e poi accuratamente asciugati, quindi messi sott'olio, per consumarli durante l'anno.



IN DISPENSA

ha un colore verde più o meno intenso e profumi vegetali. Al gusto ha una nota amara e leggermente piccante.

4. È leggera e digeribile, la ricotta Armonia di **Brimi** ha il 40% di grassi e di sale in meno rispetto ai prodotti tradizionali, ed è un perfetto alleato per uno stile di vita sano.

5. Perfetta sulle costine di maiale, o con l'agnello, la Senape di Digione all'Antica di **Maille** ha consistenza granulosa e sapore profondo, grazie ai semi di senape presenti nella salsa.

6. Pronti all'utilizzo in pratiche confezioni, i dadini di pancetta affumicata **Beretta** sono senza lattosio e senza glutine. Ottimi per insaporire primi e torte salate.

7. Il **Gruyère Dop** si produce da secoli nei caseifici della regione intorno al comune di Gruyères, in Svizzera. È compatto e saporito, senza lattosio, e può essere dolce, semisalato, salato o surchoix (prima scelta).
8. Stesa a 0,5 mm di spessore e già pronta all'uso la pasta sfoglia surgelata **Koch**. È friabile e croccante grazie ai suoi 144 strati di sfogliatura.
9. Grazie all'alta qualità della materia prima e a tecnologie di lavorazione all'avanguardia la Panna Fresca **Chef** mantiene le sue proprietà organolettiche. Ottima da montare.



1



2



3

1. L'orzo perlato di **Alce Nero** è biologico e proviene solo da coltivazioni italiane. È ottimo per arricchire zuppe o preparare insalate primaverili.

2. Questo pane «Millesimi», arricchito con semi (lino, girasole e soia) si trova nel reparto dedicato, di produzione propria di **Iper La grande i**.

3. L'olio extravergine di oliva **Toscano Igp**, ottenuto da olive toscane e lavorato in Toscana,



4



5



6



7



8



9

LA NOVITÀ

La crema mix di frutta secca mandorle, nocciole e arachidi è l'ultima arrivata nella famiglia delle creme 100% di **Eurocompany**, realizzate solo con frutta secca, senza altri ingredienti, né additivi: per rispettare al massimo il sapore e i nutrienti della frutta secca.



I NOSTRI PARTNER

*Ringraziamo le aziende che hanno
collaborato alla realizzazione dei nostri servizi*

Alce Nero alcenero.com	Ikea ikea.com
Alessi alessi.com	Iper La grande i iper.it
Amazon amazon.it	Koch kochbz.it
Bellavista bellavistawine.it	La Cantina Pizzolato lacantinapizzolato.com
Berkel theberkelworld.com	Le Creuset lecreuset.it
Bitossi Home bitossihome.it	Les Ottomans les-ottomans.com
Borgo delle Tovaglie borgodelletovaglie.com	Maille eurofood.it
Bosch bosch.it	Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Brimi brimi.it	Marazzi marazzi.it
Bugatti bugatti.com	Marcato marcato.it
Carta da Zuccheri cartadazuccheri.ch	Mario Luca Giusti mariolucagiusti.it
Coincasa coin.it	Microplane microplane.com
Consorzio	Miele miele.it
Tutela Olio Toscano IGP oliotoscanoigp.it	Motel a Miio motelamiio.com
Duchessa Lia duchessalia.it	Nahen nahen.fr
Elica elica.com	Paderno paderno.it
Euro Company eurocompany.it	Parmalat parmalat.it
Eva Solo evasolo.com	Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Excelsa excelsa.it	QVC qvc.it
Farina Wines farinawines.com	Ragno ragno.it
Feudi di San Gregorio feudi.it	Retorta retorta.it
Fope fope.com	Riedel riedel.com
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it	Sambonet sambonet.com
Franke franke.com	Santa Margherita santamargherita.com
Fratelli Beretta fratelliberetta.com	Smeg smeg.com
Frigo 2000 frigo2000.it	Stelton stelton.com
Giorgio Armani armanibeauty.it	Thun thun.com
H&M Home 2.hm.com	Val d'Oca valdoca.com
	Victorinox distr. da shop.kunzigroup.com
	Villeroy & Boch villeroy-boch.it
	Zara Home zarahome.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ,
La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour,
GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Spain: AD, Condé Nast Traveler,
Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom:
Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller,
Glamour, GQ, House & Garden, Tatler,
The World of Interiors, Vanity Fair,
Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica,
Bon Appétit, Condé Nast Traveler,
epicurious, Glamour, GQ, LOVE,
Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them,
The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE

Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: Wired
Philippines: Allure, Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

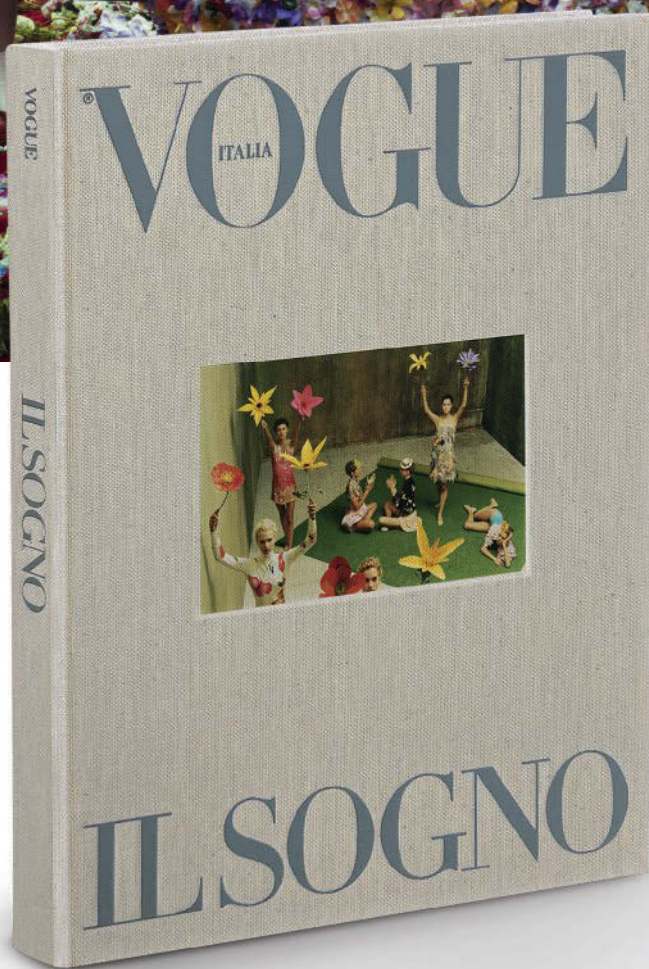
LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P.2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati di La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali
Accertamenti Diffusione Stampa
Certificato n. 9389 del 04-04-2025





I PIÙ GRANDI FOTOGRAFI DI VOGUE ITALIA IN UN LIBRO DA COLLEZIONE

Testi inediti di Anna Wintour, Edward Enninful, Hamish Bowles e Francesca Ragazzi.

IN LIBRERIA E NEGLI STORE ONLINE

CONDÉ NAST

Steven Meisel
Collections, luglio 2012

I MENÙ DI MAGGIO

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



VEGETARIANO

Laganella con carciofi,
mentuccia e crema
di ceci pag. 44

+
Lattuga, panna
e fragole pag. 35

+
Tarte tatin di nespole
al timo pag. 88

RAFFINATO

Bruschette con fragole,
noci e caprino pag. 35

+
Risotto con pesto
di spinaci e «carpaccio»
di mele pag. 112

+
Tonno scottato
con caponata pag. 72



ROBUSTO

Casoncelli con stracchino
e fragole pag. 34

+
Costine di maiale laccate
con cipolline e salsa
barbecue pag. 80

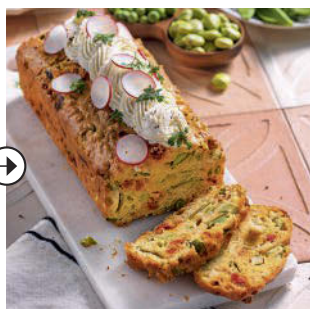
+
Crema catalana
pag. 43

PICNIC CON GLI AMICI

Plum cake di verdure con
robiola e ravanelli pag. 62

+
Schiacciata di zucchine,
cipollotto di Tropea
e caciocavallo pag. 58

+
Arancinetti di riso ai piselli
pag. 58



SAPORE DI MARE

Asparagi, salsa al vermut
e gamberi rossi
pag. 62

+
Panigazzi con muscoli
spezzini pag. 96

+
Gallinella al forno
pag. 72

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



exaltastudio.com

Olio Extra Vergine Toscano IGP

Complici da sempre.

Luisanna Messeri





UN VIAGGIO PIÙ GRANDE, *INSIEME.*

Visita i caseifici e scopri la magia del Parmigiano Reggiano:
potrai scoprire la produzione, ammirare la maestria
dei casari e imparare a riconoscere e apprezzare
le caratteristiche delle diverse stagionature!



*Prenota
una visita!*

**PARMIGIANO
REGGIANO**

parmigianoreggiano.com

Più grande, *insieme.*